



レモンの成分で実験しよう

開催概要

分野

化学

対象

小4～
中2

人数

1

時間

1時
限

講師/補助

1人

ねらい

レモン味のジュース、あめ、ドレッシングとレモンは食卓の人気者です。そんなレモンの成分を使った実験です。この実験で、レモンの成分の働きを理解し、なぜこうなるのかを考えながら実験することで、日常の中での科学的な気づきを促進し、科学的思考が養われます。

実施内容

- ① ビタミンCの還元作用
ヨウ素液を透明にします。(サイエンスマジック風に行います。)
- ② クエン酸のキレート作用
古い10円をぴかぴかにします。
- ③ リモネンがゴムや発泡スチロールを溶かす
発泡スチロールに手形をつくります。 など

使用する材料・道具

- ◆…主催者側準備物 ◇…学校側準備物
- ◆工作部品一式
- ◇古い10円玉5個以上 ◇キッチンペーパー ◇ウエットティッシュ

その他



作製した手形は、お土産になります。

実施機関

科学実験チャレンジ塾

各地で実験教室や実験ショーを開催。“身近なところに科学がある”をモットーに、私たちの生活と密接に関わっている科学に気づき、なぜ？どうして？を考えるきっかけを提供します。