



おいしいラッシー風ドリンクをつくらう



みんながいつも飲む牛乳も、レモンを入れると、
とろーり..あら不思議！インドで親しまれている
ラッシーのようなおいしいドリンクに大変身☆
さっそくラッシー風ドリンクをつくってみよう。



もく じ 目次

- ラッシー風ドリンクの作り方.....P.2
- なぜ？どうして？実験の解説.....P.3
- 応用編.....P.3
- まとめ方見本レポート.....P.4～5



ラッシー風ドリンクの作り方

用意するもの

材料

道具



- コップ.....1個
- 計量カップ.....1個
- 計量スプーン.....1個
- マドラーやスプーン.....1本

手順

① コップにレモン果汁とシロップを入れましょう。



② 牛乳を加えましょう。



③ マドラーやスプーンでゆっくりかき混ぜます。シロップがとけて、とろみがついてくるまで混ぜましょう。



観察の目安
もろもろとした固まりが
できます。



予想してワークシートに記入してみよう！
どうしてとろみがついたのかな？



おし 教えて!レモン博士! はかせ

なぜ? どうして?? 実験の解説

この実験の
ポイントは
ココ!

「どうして、牛乳がとろりとした
食感に変化したのかな?」



その秘密は、牛乳にふくまれている「たんぱく質」とレモンにふくまれている
酸っぱさもとの「クエン酸」にあるよ。

「たんぱく質」は「酸」によって固まる性質があるんだ。これを利用して、
牛乳のたんぱく質をレモンのクエン酸が固めてとろりとした食感になったんだよ。

もっと気になる子は試してみよう!

応用編①

レモン果汁の量によって食感や味はどのように変わるかな?
自分や家族が好きな味やとろみを調べてみよう!

レモン果汁の量	様子・味	写真
おお 大さじ2		
おお 大さじ3		
おお 大さじ4		

応用編②

色々なアレンジレシピを見つけてみよう!

オリジナルのレシピを
考えてみてね!



シロップのかわりに
色々なジャムを使ってみよう



シリアルを
トッピングしたり



バナナなどの果物を
つぶしていれてもおいしいよ!

ポッカサッポロの
「ひらめきレシピ」も
参考にしてみよう!



レモンでおいしい ラッシー風ドリンクづくり

わかりやすいタイトルをつけよう。

実験が終わったらレポートにまとめよう。
これは一例なので、自分でやってみた実験結果から
わかったことを自分なりにまとめてみよう。

名前と日付は
忘れずに書こう。

○ 年 ○ 組
名前 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
○ 年 ○ 月 ○ 日

研究のきっかけ

カルシウムがたくさんとれるけど
牛にゅうがにが手で、牛にゅうを
おいしくのむ方法を探していて、
レモンでラッシードリンクをつくれると
してたしかめたいと
思ったから。

研究をしようと思った
きっかけを書いてみよう。

調べたこと

- レモンラッシーがとろっとする原理
- おいしいレモンラッシーのレシピ
- おすすめのアレンジレシピ

実際に研究で何を
調べたのか具体的に
書いてみよう。

実験で使ったもの

- 牛にゅう ・レモン果じゅう ・シロップ
- コップ ・計りょうカップ ・計りょうスプーン ・マドラー



実験の方法

- ①コップにレモン果じゅうとシロップをいれる。
- ②牛にゅうをくわえる。
- ③マドラーでゆっくりかきまぜる。シロップがとけたらできあがり。

実験に使った材料や道具を記入しよう。
写真や絵も使うとわかりやすいよ。



実験方法をわかりやすく書こう。
イラストや写真で説明すると
より伝わりやすくなるよ。

予想

シロップのとろみでラッシーのようなとろとした食かんになる。

自分で予想したことを
書いてみよう。

よ ぞう たい けっ か
予想に対してどのような結果になったかな？
はかせ かいせつ よ けっ か
博士の解説をよく読んで結果をまとめてみよう！
だいじ いろいろ つか きょうちよう
大事なところは色を使って強調しよう。

けっ か
結果

全ての材料をいれてかきまぜるととろみがついてラッシーのようなおいしい
ドリンクになった。シロップのとろみでとろとろしたドリンクになると予想したけど、
シロップのえいきょうではなく、牛にゅうにふくまれる「たんぱくしつ」とレモンに
ふくまれるすっぱさのものと「クエンさん」が関係していることがわかった。
「たんぱくしつ」はさんによって固まるせいしつをもっているので「クエンさん」によって
牛にゅうのたんぱくしつがかたまり、とろみがつきラッシーのような食かんになった。

おいしいレモンラッシーのレシピ

家族と一緒においしいレモン果じゅうの量を研究しました。

結果はレモン果じゅう大さじ2が1番おいしくできた。

レモン果じゅうの量	様子・味	写真
大さじ2	すっぱさととろみが丁度よい	
大さじ3	少しすっぱい。ぼろぼろとした食かん	
大さじ4	かなりすっぱい。見た目もきれいじゃない	

おようへん けんきゆうけっ か
応用編の研究結果も
まとめてみよう。

おすすめのアレンジレシピ

1.いちごレモンラッシー

つぶしたイチゴを
トッピングする。



2.チョコレート

レモンラッシー

シロップの代わりに
チョコソースを入れる。



けっ か かんが かん ぞう
結果から考えたこと・感想

レモンラッシーはクエンさんのチカラでとろみがつくことがわかって面白かった。
いろんなアレンジレシピも研究できたので、これから毎日レモンラッシーをのんで
おいしく牛にゅうをのみたいとおもった。