

してる!?



こおり 氷 と しお 塩 の ふしぎ な関係



こおり せいしつ ①氷の性質

こおり まわ ちから
氷はとけるときの、周りの()をうばう力がある。
→ひんやり おんど 温度を さ 下げてくれる。



しお せいしつ ②塩の性質

しお こおり ちから
塩には氷を()とかす力がある。

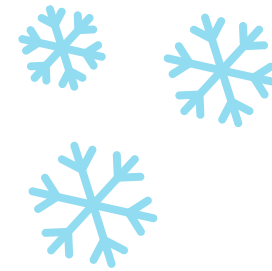
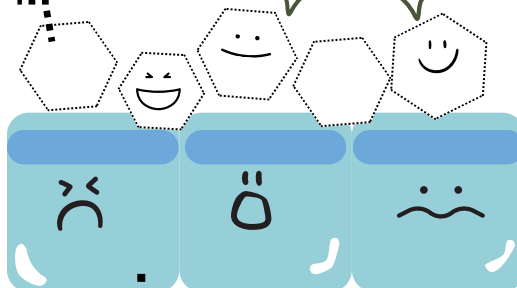
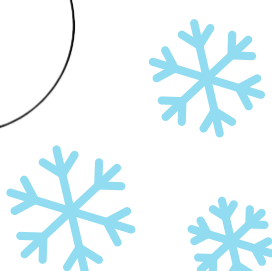
こおり しお
氷に塩をいれると
どうなるのかなあ?



しお 塩

どんどんとかそー!

おんど
温度をさげろー!



こおり 氷

しお ちから こおり
塩の力で氷がどんどんとけると
まわ おんど
周りの温度もどんどんさがって
れいとうこ
冷凍庫みたいになるんだよ。



なるほど～
だからあんなに簡単に
アイスが作れたんだね♪



まめちしき 豆知識

ゆき おお さむ ちいさき どうろ どうけつ ゆき
雪の多い寒い地域では、道路の凍結や雪をとかすために

ゆうせつざい しろ こな どうろ
融雪剤 という白い粉を道路にまいたりするよ!

ゆうせつざい せいぶん しお ふく
融雪剤 の成分には、塩が含まれていて

これは、この氷と塩の関係を こおり しお かんけい 利用してできたものなんだ♪



えい よう
 ~栄養だより~ その夏バテ、糖質バテかも！？

さいきん からだ 最近体がだるいなあ、
 しょくよく 食欲ないなあという時は
 なつ 夏バテもありますが、
 あま 甘いものの摂りすぎや
 めんるい 麺類などの糖質に偏った食事
 とうしつ 糖質が原因の場合もあります。
 そうめん 素麺やうどんなどを食べる時は、
 たんぱく 質やビタミンが不足していないかも注意
 ちゅうい してみてくださいね☆



あま 甘いものや
 めん 麺のみなど
 とうしつ 糖質の摂りすぎ

たんぱく 質
 しょうじつ しょうじつ
 ビタミン不足



ジュースやおかし
 アイスばかりは×

ビタミンB1で
 とうしつ とうしつ
 糖質処理アップ



めん 麺にはたんぱく 質 プラスしてバランスよく！

