



おも げんりょう
マヨネーズの主な原料は、
あぶら す なに
油、酢、あとひとつは何？

- ① らんおう 卵黄
- ② らんぱく 卵白
- ③ ぎゅうにゅう 牛乳

こた
答えはうら面で！



答：①卵黄です。卵黄にふくまれる成分が、油と酢をなじませます。このはたらきを「乳化」といいます。乳化を利用した食べものはマヨネーズのほかに、アイスクリームなどがあります。

しら
調べてみよう！

『実験でわかる!おいしい料理大研究：卵をゆでると固まるのはなぜ?うま味って何?(子供の科学サイエンスブックス NEXT:動画でも学べる!)]

(石川伸一/著 誠文堂新光社 2024.11 J498/59NX)

マヨネーズの水と油を混ぜりやすくする乳化のしくみを図を用いて説明しています。トロトロマヨネーズの作り方もあります。(高学年～)

『キッチンラボ どうしてそうなる?実験レシピ 食材編 納豆でのびーるアイスクリーム』

(露久保美夏/[著] 偕成社 2023.3 J596/65NX)

マヨネーズに入っている水分と油が分離しない理由を卵の持つ性質から説明したり、卵黄を使って、水と油が混ざる状態を作る実験の方法をやさしい言葉で紹介したりしています。(高学年～)

『料理はすごい!:シェフが先生!小学生から使える、子どものための初めての料理本』(柴田書店/編 秋元さくら/[ほか著] 柴田書店 2020.5 J596/18NX)

自分で作れるマヨネーズのレシピが載っています。作り方を写真付きで紹介し、おいしく作るためのコツも教えてくれます。(中学年～)

子ども資料室の棚を見てみよう！

マヨネーズに関する本は「16 算数・理科」「20 料理」の棚にあるよ。