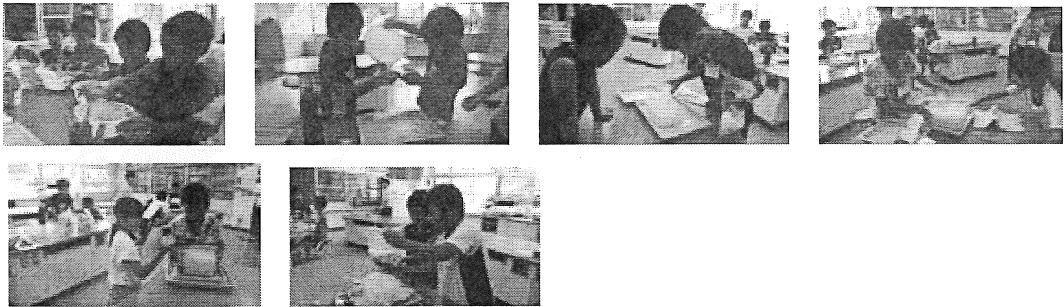


# 教室おすすめの取組

## 木ノ庄西放課後子ども教室 【 尾道市 】

取組の名前	取組の種類
アイスクリームづくり	ものづくり その他

取組の内容
<p>〈材料〉 • 卵→1個（卵黄） • 砂糖→20g • 牛乳→100cc • 食塩→紙コップ2杯 • 氷→中のボール1杯 • ビニール袋→1枚 • 紙コップ→2個</p> <p>〈道具〉 • ボール2個 • 泡たて器 • 割り箸 • 保冷箱 • デジタル温度計</p> <p>〈作り方〉</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①ボールに卵(卵黄)と砂糖を混ぜてから、牛乳と混ぜ合わせる。</li><li>②混ぜ合わせたものをビニール袋に入れる。</li><li>③保冷箱の底に氷を敷き詰め、氷の上にまんべんなく食塩（カップ1杯）を入れる。</li><li>④混ぜ合わせたものが入っているビニール袋を保冷箱に入れてから、また、まんべんなく氷→食塩（カップ1杯）を入れる。</li><li>⑤保冷箱を-15℃になるまで揺する。</li><li>⑥-15℃になったらそのままにして、5分間ぐらい待っていると、アイスクリームの出来上がり</li></ol>  <p>• 指導者の説明をしっかり聴かせ、知的好奇心を抱かせる。 • 班みんなで協力し合って作らせる。</p>

取り組む子どもたちの様子
<p>みんなワクワク・ドキドキしながら作っていました。出来上がると、「市販のアイスクリームよりも卵の味がして、コクがある。」等感動しながら、みんなうれしそうに食べていました。食べ終わっての感想は、『アイスキャンディのときより温度が下がらなかつたけど、アイス、おいしかった。』『氷と塩、卵と砂糖・牛乳でアイスを作って、楽しかった。上手にできてうれしいです。』『氷と塩が入った箱を振ると温度が下がると分かった。』『アイスクリームは、卵と牛乳と砂糖でできることができることが分かりました。』『氷と塩の力だけでアイスができるなんて、すごいなーと思いました。』等 いろんなことを学び取ったようです。</p>