

# 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

アイスクリームづくり

### 取組の種類

ものづくり その他

### 取組の内容

＜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

＜道具＞・ボール2個 ・泡たて器 ・割り箸 ・保冷箱 ・デジタル温度計

#### ＜作り方＞

- 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。
- ②混ぜ合わせたものをビニール袋に入れる。
- 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（コップ1杯）を入れる。
- 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（コップ1杯）を入れる。
- ⑤保冷箱を-15℃になるまで揺する。
- 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



### 気をつけていること

- ・指導者の説明をしっかりと聴かせ、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。

### 取り組む子どもたちの様子

みんなワクワク・ドキドキしながら作っていきました。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、『アイスクリームのときより温度が下がらなかったけど、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。