あびきしょうがっこう　にゅーす

網引小学校 NEWS

2023. 6.26
21 号
校長　山室和恵

わくわく学習レベルアップの技　大特集

5年　中村　悠さん
肉はどうして茶色に変わるのか

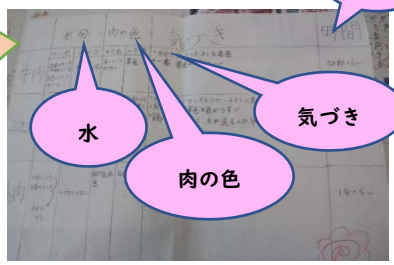
予想
やいている間に肉の中の水分がぬけるから色が変わる。

実験
やく前とやいた後の肉に水分が入っているのか調べる。

調べること
〇やく前とやいた後に水分は出るのか。
〇茶色くなるまで何分かかるか。
〇やく前とやいた後の色

調べるもの
〇牛肉
〇ぶた肉
〇鶏肉

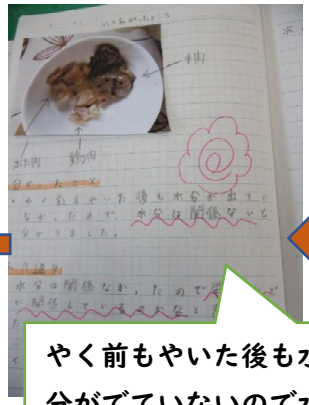
結果



3つの肉ごとに表に整理！

写真（カラー）で色の変化を表現

わかったこと



やく前もやいた後も水分がでていないので水分は関係ない。

ふりかえり
水分は関係ないとわかったので栄養などが関係しているのかなと思いました。豚肉は火が通るのがはやくてびっくりしました。次の週でなぜなのか調べます。

次の週このように・・・

インターネットで調べた結果
〇肉が茶色にかわるのはミオグロビンというタンパク質が関係している。
１ミオグロビンは酸素と合わさって赤色になる。
２それをやくときミオグロビンにふくまれている鉄が酸化して茶色になる。

ふりかえり
肉が茶色くなるのはタンパク質が関係していると知ってびっくりしました。ミオグロビンは酸素と合わさることで赤色になっていてやくことで茶色になると知って少し難しいと思いました。

中村さんは，なぜかな？と疑問に思ったことを予想→実験→結果のまとめ→考察→まとめ・ふりかえりと筋道を立てて考え，表現しています！
「研究まとめの技」ですね。