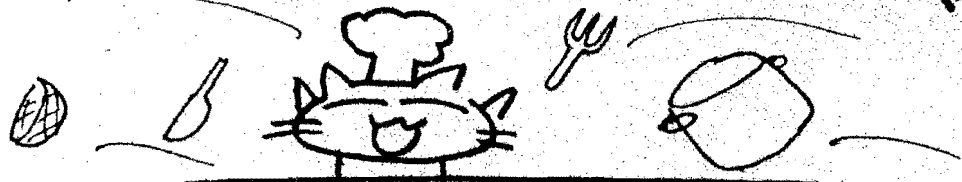


# キッチンで酸・アルカリ実験



☆準備するもの

- ・紫キャベツ
- ・中華めん  
(かん水を使用している物)
- ・お酢



紫キャベツを細く切り、  
お湯で煮ます



すると  
紫色の  
液がでます



中華めんを  
紫キャベツの液でゆでて  
みよう  
すじ...



中華めんの色が  
緑色に!!



さらにこのめんに  
お酢をかけてみよう



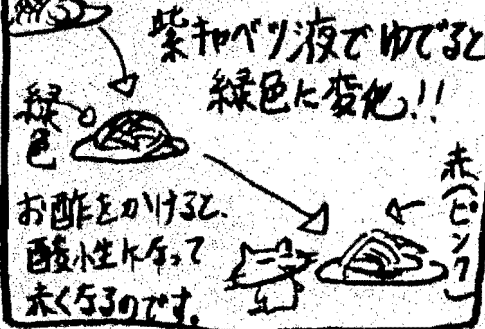
今度はピンク色に!!



【なんでこうなるの?】

紫キャベツは、アルカリ性で、  
黄、緑、青に変化し、中酸で紫、  
酸性で赤く変化します。  
中華めんに使われている  
「かん水」は、アルカリ性です。

めんはアルカリ性なので、



やってみようのコーナー

ヤキバトにターメリックをふりかけ  
みよう



さらにそのめん  
ソースをかけるし...  
やってみよう!!

※今回実験で使った  
めんは、ちゃんと  
食べられます。

