

食ナビ Kids 実験教室

クッキング編

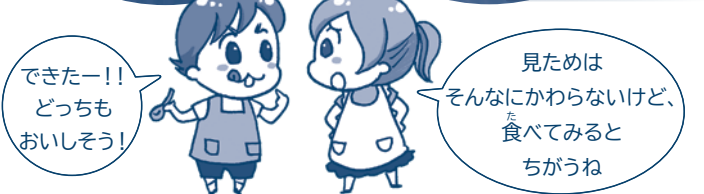


発行/2022年7月18日

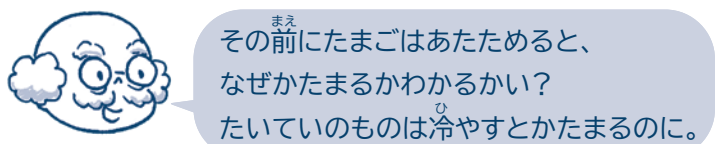
今月のテーマ

ふわふわプリンのお謎をとく

とろとろ、ふわふわ…
いろんなかたさのプリンが
あるのはなぜ？
実験でプリンのお謎を
といてみよう



砂糖が多い方が、やわらかいみたい。
どうしてなんだろう？



●PLA※ オンライン企画
夏休み！親子実験教室！ ～飲んで、食べて、見て学ぼう！～

パルシステムの商品と市販品は何が違うの？
食品添加物と歯みがき粉の実験を通して、
「安全・安心・おいしい！」を発見します！

※PLA：パルシステム・ライフ・アシスタント。
養成講座を修了した組合員講師です。

砂糖の量を変えてみると…

どんなプリンができるかな？



砂糖の量を
半分にしたらプリンも
作ってみよう！

基本の材料【耐熱用カップ1～2個分】

- ・たまご…1個
- ・牛乳…150ml (3/4カップ)
- ・砂糖…大さじ1

※基本の材料で砂糖を
大さじ1/2にしたもの

砂糖の量を
かえると甘さが
かわる！

それだけじゃ
ないみたいよ



作り方

step /

1. たまごと牛乳は
冷蔵庫から
だしておく。



step /

2. たまご砂糖大さじ1をよく
混ぜ、砂糖がとけたら牛乳を
混ぜる。茶こしなどでこし、
カップに静かに入れる。

step /

3. 2と同じように
砂糖の量が
大さじ1/2の
ものをつくる。



step /

4. 鍋底にふきんをして水（カップを入れて
半分がつかう量）を入れ、煮立ったら火を止める。

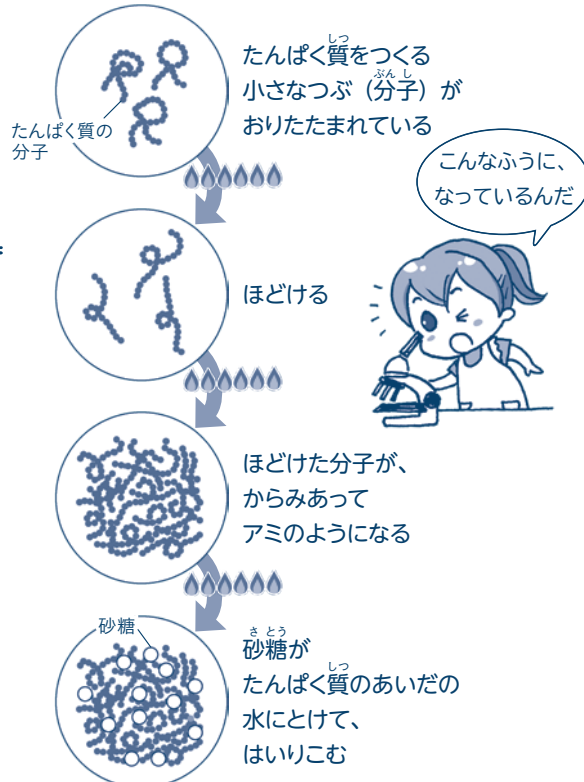


3を入れてふたをして
弱火で10分、火を止めて
10分ほどおく。
冷めたら冷蔵庫で冷やす。



それはね。たまごはたんぱく質で
できているからなんじゃ。
たんぱく質はあたためると
かたまる性質があるんだ。

たまごをあたためると…



砂糖がじゃまして、
たんぱく質どうしの
つながりが弱く
なるんじゃ。
だからやわらかく
なるんだよ。

ふーん、
だから砂糖の量で
かたさがかわるのか



手づくりプリンの材料は、たまご・牛
乳・砂糖だけ。でも売っているプリ
ンはどうかな？ 表示をたしかめると
おもしろいよ。

パルシステムのプリン

名称 カスタードプリン(洋生菓子)
原材料名 生乳(国産)、鶏卵(国産)、砂糖、
カラメルソース(砂糖)

市販のプリン(例)

名称 洋生菓子
原材料名 糖類(砂糖・異性化液糖、ぶどう糖、水飴)、乳製
品、植物油、でん粉、ゼラチン、寒天、グル化剤
(増粘多糖類)、乳化剤、香料、着色料(カラメル、
カロチノイド)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)

食品添加物

開催日：2022年8月11日(木・祝) 10:30～11:30

会場：ZOOMによるオンライン開催

参加費：300円

締切：7月22日(金)12:00

定員：40名

※応募者多数の場合は抽選。

詳細・お申込みは
こちら



このハムに
着色料は
使ってる？

