

中高生のためのキッチンサイエンス教室

-色が変わる米粉のミニケーキ作りに伴う探究活動-

鎌倉女子大学教育学部

実施日時	令和8年8月4日(火) 10:00 ~ 11:30 ※ 欠席、遅刻等の連絡は、青少年センター科学部 046-222-6371 へお願いします。		
対象者	中学生・高校生	保護者の参観	可
集合場所	鎌倉女子大学理科学実験室		
受付時間	9:45~10:00		
団体・施設 ホームページ等	https://www.kamakura-u.ac.jp/		
内容	米粉、紫芋粉、グラニュー糖、重曹、水道水から成るミニケーキのレモン汁による色変化に伴う科学的な探究活動を行います。		
時程	9:45~10:00 受付 10:00~10:10 あいさつ・オリエンテーション 10:10~10:35 今日の実験について(解説・実験上の諸注意) 10:35~10:45 休憩 10:45~11:15 実験 11:15~11:30 まとめ		
持ち物	筆記用具、飲み物		
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れてもよい服でご参加ください。 ・この実験には、米粉、紫芋粉、グラニュー糖、重曹、レモン汁を使用します。これらの食物アレルギーの心配がない方のみ参加可能です。 ・実験で作ったサンプルの試食は行わない方針です。 		
写真撮影について	可 個人での使用に留めて頂きます(各種 SNS への投稿は禁止)		
会場までのアクセス	JR 線・湘南モノレール 大船駅 大船駅(東口・笠間口)より徒歩 8 分		

地図

