

紫キャベツの七変化



<めあて>

わたしたちが食べる野菜は、赤色、黄色、緑色、青色、紫色など、とてもきれいな色をしています。その色のもとになるものを『色素』といいます。『色素』は不思議で、とても簡単に色を変えることができます。

今日は、紫キャベツに含まれる『色素』を使って、わたしたちの身近にあるものの性質(酸性、中性、アルカリ性)を一緒に確かめてみましょう。

<調べるもの>

レモン汁 食酢 サイダー 海水 水道水 ベーキングソーダ
卵白 砂糖水 ミネラルウォーター にごり水 トイレの洗剤 漂白剤

<用意するもの>

紫キャベツ ビーカー 試験管 試験管立て スポイト マドラー

<やりかた>

1. スポイトを使って、一本の試験管に、調べる液を 2回 入れます。(約4ミリリットル)。
2. スポイトを使って、1の試験管に、紫キャベツから作った色素液を 2回 入れます。
(約4ミリリットル)。
3. 試験管の中の液を、マドラーで 10秒間 かき混ぜます。
4. 液の色から調べたものの性質(酸性、中性、アルカリ性)を判定します。

メモ