

# 家で温せんたまごを作れるか？

北区立なでしこ小学校  
第3学年

## 1) きっかけ

家で温せんについて、温せん玉子を食べたらおいしかったので温せんの人に作り方を聞きました。作り方は、温せん玉子を30分入れておいたらできそうです。  
家でも温せん玉子を作りたいのでじゅけんをしようと思いました。



## 2) 予想

温せんと同じおゆに玉子を30分入れたら出来ると思いました。温せんの温ぶを2しゅるい〔40℃=人が入れる温ぶ 70℃=げんせんの温ぶ〕思いつくので、どちらかの温ぶで出来ると思いました。

## 3) ①方ほうとけ、か

たいねつタッパ-におゆを入れて、ふたをします。  
1つのタッパ-に玉子を3つ入れて、10分後、20分後、30分後の玉子のじょうたいを見ます。  
1つ目のタッパ-は、40℃のおゆに玉子を30分入れておきます。  
2つ目のタッパ-は、70℃のおゆに玉子を30分入れておきます。  
3つ目のタッパ-は、100℃のおゆに玉子を30分入れておきます。  
〔100℃=水がぶっとうする温ぶなので玉子のちがいを見ます。〕

40℃	
10分後の水は、38℃	
黄 ・オレンジ色 ・とろり	白 ・とろめい ・どろり ・まとまっている
20分後の水は、38℃	
黄 ・オレンジ色 ・どろり	白 ・とろめい ・どろり ・まとまっている
30分後の水は、34℃	
黄 ・オレンジ色 ・どろり	白 ・とろめい ・どろり ・まとまっている

70℃	
10分後の水は、54℃	
黄 ・オレンジ色 ・とろり	白 ・とろめい ・とろり ・まとまっている
20分後の水は、50℃	
黄 ・オレンジ色 ・とろり	白 ・とろめい ・とろり ・まとまっている
30分後の水は、40℃	
黄 ・オレンジ色 ・とろり	白 ・とろめい ・とろり ・まとまっている

100℃	
10分後の水は、70℃ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">出来た</span>	
黄 ・オレンジ色 ・とろり ・まくをは、ている	白 ・白色 ・とろり ・かたま、ている
20分後の水は、62℃	
黄 ・オレンジ色 ・とろり ・まくをは、ている	白 ・白色 ・とろり ・かたま、ている
30分後の水は、56℃	
黄 ・オレンジ色 ・かたま、ている ・まくをは、ている	白 ・白色 ・かたま、ている

※どろり=生たまごに近いことを表す。  
※とろり=どろりよりかたまっていることを表す。  
この方ほうは、100℃の10分で出来ました。



3) ②の方ほうとけ、か

①の方ほうだと、時間がたつとおゆの温どが下が、てしまい、正しいじ、けんとは、言えないと思ひ、おなべの温どを見ながら火のちうせつをして、温どをたもつことを考えました。

玉子の数と温どは、①の方ほうとて同じです。

40℃		70℃		100℃	
10分後		10分後 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">出来た</span>		10分後	
(黄) ・オレンジ色 ・とろり	(白) ・とろめい ・とろり ・まとま、ている	(黄) ・オレンジ色 ・とろり ・まくをは、ている	(白) ・白色 ・とろり ・かたま、ている	(黄) ・オレンジ色 ・ぼうじでさして ちちあがる	(白) ・白色 ・かたま、ている
20分後		20分後		20分後	
(黄) ・オレンジ色 ・とろり	(白) ・とろめい ・とろり ・まとま、ている	(黄) ・オレンジ色 ・かたま、ている ・まくをは、ている	(白) ・白色 ・とろり ・かたま、ている	(黄) ・うすオレンジ色 ・ぼうじでさして ちちあがる	(白) ・白色 ・かたま、ている
30分後		30分後		30分後	
(黄) ・うすオレンジ色 ・とろり	(白) ・とろめい ・とろり ・まとま、ている	(黄) ・オレンジ色 ・ぼうじでさして ちちあがる	(白) ・白色 ・とろり ・かたま、ている	(黄) ・うすうすオレンジ色 ・ぼうじでさして ちちあがる	(白) ・白色 ・かたま、ている

\*どろり=生たまごに近いことを表す。

\*とろり=どろりよりがたいことを表す。

この方ほうは、70℃の10分で、出来た。

4) まとめ

40℃か70℃のおゆに30分入れたら温せん玉子が出来ると思、たが、①の方ほうだと100℃の10分で出来て、②の方ほうは、70℃の10分で出来ました。

2つのきょう通点、は、とり出した時、70℃だ、た事です。

じ、けんけ、かのきょう通点、は、もう一つあります。40℃のおゆをつか、た時は、かたまりませんでした。

同じおゆの温どでもじけんけ、かがちが、た点は、二つあります。

一つ目は、70℃のおゆを使、たけ、かが②では、かたま、たけど、①では、かたまらなかつた、たことです。王理由は、①は、タ、パーだから、おゆの温どが下がるのでおゆの温どがかわ、たからだとおもいます。

二つ目は、100℃のおゆを使、たけ、かがです。どちらもかたまりましたがかたまりぐあいがちがう、たことです。王理由は、70℃の時と同じで、おゆの温どが下がるからだとおもいます。温せん玉子を作るには、70℃でおゆの温どがさがうないようにするの、が、いいとわかりました。

あたしが食べた温せん玉子をみんなにも作、てあげたいです。