



🍏
Food
Science

色が変わる！？ ふしぎなホットケーキ

きみの参加を
まってるよ！



しる もじ え
レモン汁で文字や絵を
かいてみよう！

● 作り方



さいしょ むらさきいろ
最初は 紫色



かねつ あお
加熱で 青くなる！



しる あかいろ
レモン汁で 赤色に！

● なぜ色が変わるの？

むらさき いろ
紫いもの色のもと「アントシアニン」は、
さんせい いろ
酸性やアルカリ性で色が変わる
ふしぎなせいしつ
性質があります。



← 酸性 アルカリ性 →
アントシアニンの色のちがい

にちじ
日時

11/1(日) 10:00～16:00

ばしょ
場所

たんご ちえ
丹後・知恵のものづくりパーク
(京丹後市峰山町荒山225)

でんわ
電話

0772-62-7401

担当：企画連携課
化学・食品担当 中谷

<公式HP>



よやくふよう さんかむりよう
予約不要・参加無料