

# 2月26日(月)

先週は、カッテージチーズを作ったね  
今度はモッツアレラチーズ作りに  
挑戦してみよう！！

今回使う、この牛乳  
あれ？いつも飲んでる牛乳と違う！？

ふたのいろがちがう！  
いつものんでるのは  
あおいろだよね！



なんかいつものより  
なめらかなかんじする  
くりむっぽいかんじ



牛乳(1800ml)を火にかけ  
65℃まで温める

モッツアレラチーズ作りでは、  
ノンホモ牛乳(低温殺菌牛乳)を使用します

## モッツアレラチーズ作り🏠

牛乳が温まったら火を止めて… 今回も「<sup>へんしん</sup>変身の素<sup>もと</sup>」を入れるよ！

61・62・63・64…  
65℃になった！



もうわかってる！  
おすをいれるんでしょ！

酢(90ml)を加える



優しくかき混ぜる

固まってきたらお湯の中に移し、ヘラでこねる



うわあ！もちもち！  
おもちみたい！

出来立てモッツアレラチーズ、いただきまーす！

ふわふわで  
おいしい！



かってーじちーずより  
ぎゅうにゅうのあじがこい！



かれーと  
あうね！！



どうしてお酢で固まるのかな？  
どうして牛乳の種類が変わると  
できるチーズも変わるのかな？  
65℃じゃないとどうなるんだろう？

不思議だね、おもしろいね

チーズ作りを通して、  
こどもたちの科学的思考力や  
食への関心も高まっています