

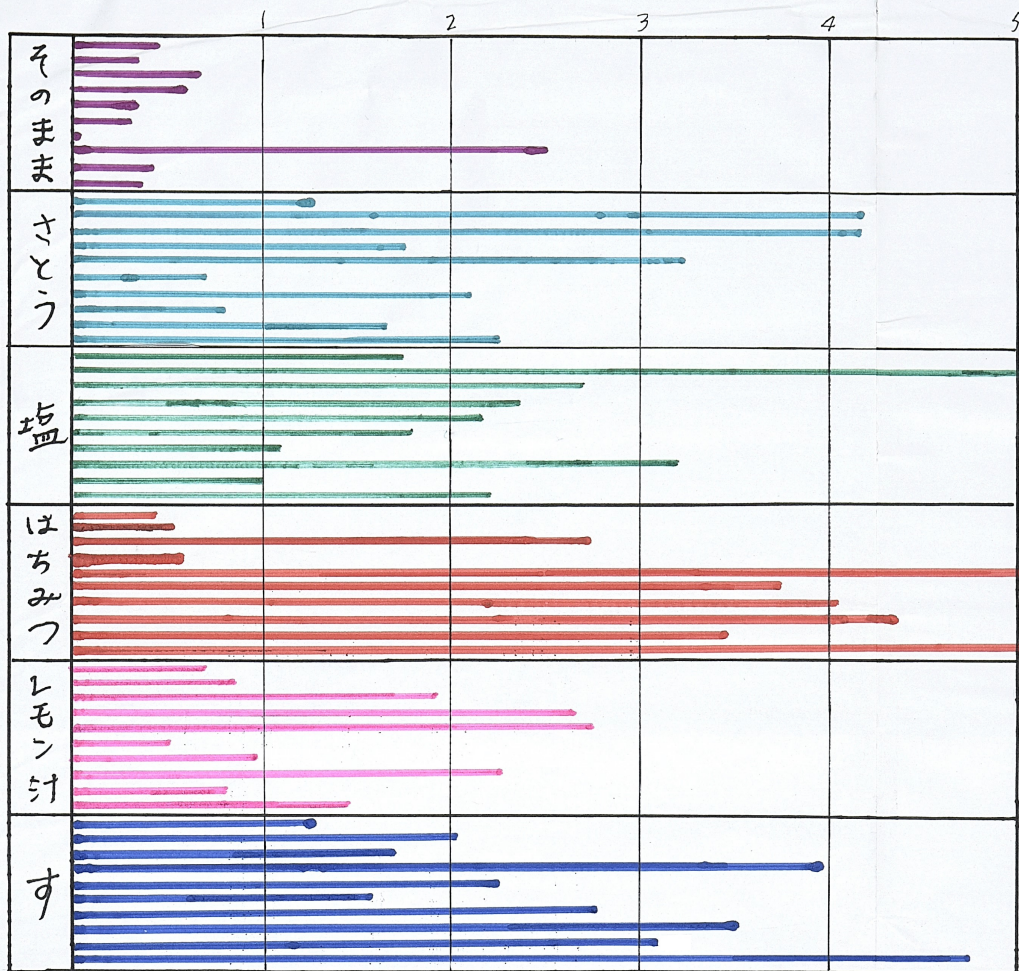
しゃぼん玉

どれが長持ちするのかな？

科学館へ行った時にしゃぼん玉を大きくふくらますコツを教わった。ではどうしたらながくふくらんだままなのかきもんに思ったので、家にある調味料を入れて実験してみた。

しゃぼん玉がわるまでの時間

(分)



8:04
8:57

8月15日晴れ 35℃
8月16日くもり 31℃

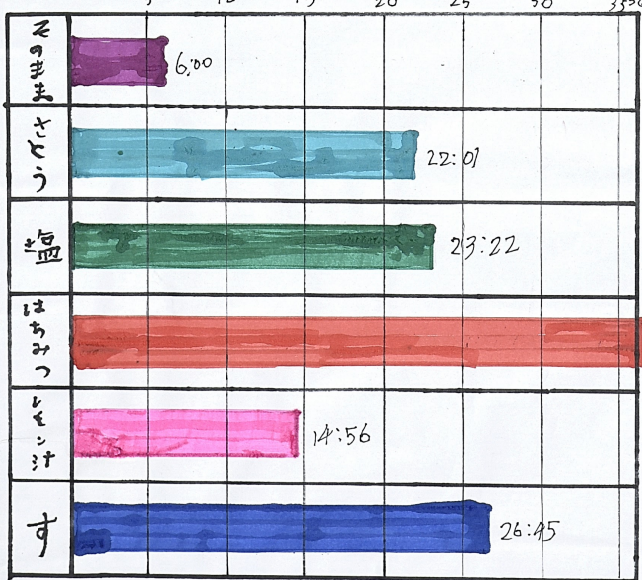
2日間、それぞれ5回ずつしゃぼん玉を下じきの上でふくらまして、こわれるまでの時間ををはかった。



しゃぼんえき
にまぜた調味料
さとう はちみつ
塩 す レモン汁
(水はスローモーションで
おろすもの)

しゃぼん玉がわるまでの合計

(分)



げっか

はちみつを入れると
ながくふくらむのかと
なった。しゃぼんえき
そのままよりも何かを
入れた方がよくふくら
む事が分かった。

ぼくの
よそうは
レモン汁も
よくまぜて
ふくらみそう
だから

感想

はちみつはまぜる時に
ねばねばしてすぐこわれる
と思ったけど あがった。
今回はしゃぼんえき80gに
調味料を20g入れて調べた
けど、他のgでも調べて
みたいと思った。