

今年の探究内容：

宇宙食って自分で作れるの？

作り方は？

はじめに・・・

まずなぜやってみたいと思ったのか？

宇宙ラーメン試しに作ってみた

●用意するもの

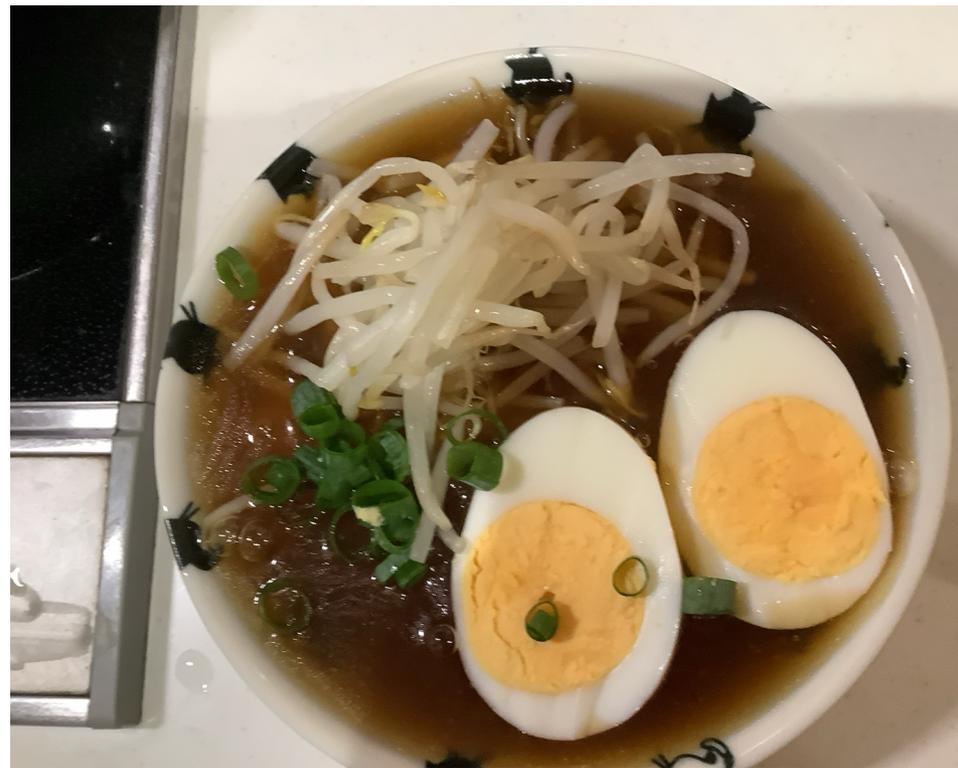
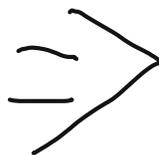
- なべ
- 生ラーメン（麺とスープがパックに入ったもの）
（今回は「マルちゃんの中華そば ガラだし醤油」を使った）
- 具材
- 包丁
- どんぶり
- まな板
- 片栗粉 or くず粉
- ざる
- ボール
- 箸
- おたま
- スプーン
- 菜箸
- 水
- 計量スプーン（小）

メモ
片栗粉は
250mLにつき
小さじ5だよ!!

作り方

1. 麺を水でほぐす
2. ざるでざる
3. 麺を少し軽く結ぶ（破片が飛び散らないようにするため）
結べないものがあったら潰す
4. 沸騰した1.5L以上のお湯に麺を入れ2分くらい茹でる
5. どんぶりにお湯を入れスープを袋のまま入れる
また片栗粉かくず粉も入れておく（飛び散って機械が壊れないようにするため）
6. どんぶりが温まったらお湯を捨て温めたスープを
どんぶりにあけて250mLの熱湯で溶かしておく。
7. 茹で上がったらく湯を切りスープに移す
8. 食べる

作った時の様子



感想

父

宇宙で食べたら感動しそう

もちもち

自分

麺はなんか硬いもち（多分時間おいたから）

スープはドロドロ

味は可もなく不可もなく

麺とスープを合わせて食べた方が美味しい

→箸よりスプーンで食べることをおすすめ

麺を結ぶときはめちやくちやく小さいくらいが美味しい

母

まとまってて食べやすい（ベロンてならんから）

一口にしてほしい

結果&まとめ

- 美味しくないわけではない
- 片栗粉の量（今回は多いぐらい）
- 麺が硬い



細かく微調整しよう

次に・・・

細かく微調整してカレーを食べ比べしよう

食べ比べるカレー

カレー

手作り宇宙カレー

スペースカレー



✦ 片栗粉
(くず粉)



●用意するもの

- なべ
- カレー
- 具材
- 包丁
- 皿
- まな板
- 片栗粉 or ぐず粉
- 箸
- おたま
- スプーン
- 菜箸
- 水
- 計量スプーン (小)

カレーの作り方

1. 肉・野菜を切る
2. 肉を炒める
3. 野菜を炒める
4. 1Lくらい水を入れる
5. 野菜がやらかくなるまで煮る
6. あくを取る
7. 野菜がやらかくなったら火を止めてルーを入れる
8. 火をつけて5～10分煮込む
9. カレー用と手作り宇宙カレー用に分ける
10. 完成

手作り宇宙カレーの作り方

1. 8まで「カレー」と一緒に作る
2. 分けたら片栗粉 or くず粉を小さじ4入れ、火をつけて温める
3. 完成

スペースカレーの作り方

1. 中袋の封を切らずに熱湯の中に入れ、3～5分沸騰させて温める
2. 盛り付け

完成したものの

カレー



手作り宇宙カレー



スペースカレー



盛り付けたもの



感想

父

手作り宇宙カレーは洗いやすい
牛筋みたい
お腹が膨れる

自分

スペースカレーあんぱん〇〇カレーみたい
手作り宇宙カレーはドッロドロ
普通がいちばん

母

スペースカレーはどろってなっていない
(片栗粉あるとめっちゃどろ)
手作り宇宙カレーは昔のカレーみたい
水を飛ばすだけで良さそう

まとめ

- 普通がいちばん
- 手作り宇宙カレーは水を飛ばすだけで良さそう
- スペースカレーはあんぱん〇〇カレー

質問

終わり