

カビの生えやすさ比較

1 研究の目的・調べること

保存環境による食品のカビの発生速度の違いを調べる

2 準備するもの

費用の目安：100円程度

- パンや餅（少量）を3～4切れ
- 密閉できるチャック付き袋 3～4枚
- 記録用紙、カメラ（スマホ）

3 実験・観察の手順

1. 同じ大きさのパンを袋に1切れずつ入れ、しっかり密閉する。
2. 常温・冷蔵・日なた・湿らせた状態など、条件を変えて置く。
3. 1日1回、袋を開けずに外側から観察して写真を撮る。
4. カビが出た日と広がり方を表に記録する（1～2週間）。
5. 観察後は袋を開けずにそのまま処分する。

4 【結果】 — 実験のあとに記入

ここに結果の写真やグラフを貼る／表や数値を書きこむ

5 【考察・感想】 — 実験のあとに記入

わかったこと・感じたこと・次に調べてみたいことを書く