

ぼくの好きなチーズを探す

作りかによるカッテージチーズの味のちがい



上総小学校4年1組

2025年8月24日

今里予 舜瑛

動力機

ぼくはバスケットをしています。体を作るためにタンパク質をとるといいと教えてもらい、カッテージチーズを食べるようになっていたけど味は苦手です。でもたまに食べられる味もあります。

そこで、自分の好きな味を調べてみようと思いました。

目的

作り方のちがいで「カッテージチーズ」がどの
ように変わるのかを調べる。そして自分の好
きな味を見つける。

材料

・むちゃうせい牛乳

・こく物酢

・白ワインビネガー

・じゃんりんご酢

・ポカレモソ100%

・なべ ・おたま ・ネット ・皿

・温度計 ・はかり

方法

● 3つのちがいで調べる

① 牛乳の温度のちがい

② 酢のしめる量のちがい

③ レモン果汁の量のちがい

● カテージチーズのき本の作り方

① 牛乳 200 ml を 70度まで温める

② 酢を 15 ml 入れてまぜる

③ ネットでこして 30 分おかし

④ 完成

調べる事

- ① チーズの色
- ② チーズの見たい
- ③ かたきとベル

□レベル → やあらかい 10□レベル → かたい

- ④ あばきレベル

□レベル → すはくない 10□レベル → すはいい

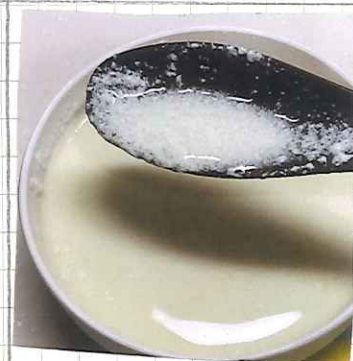
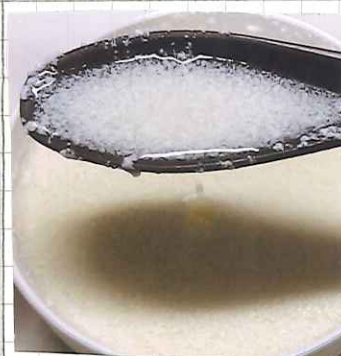
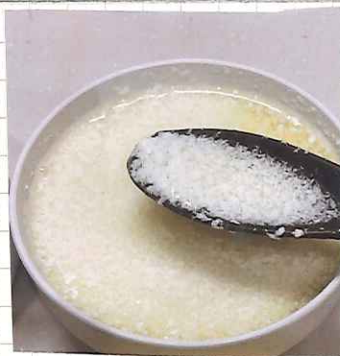
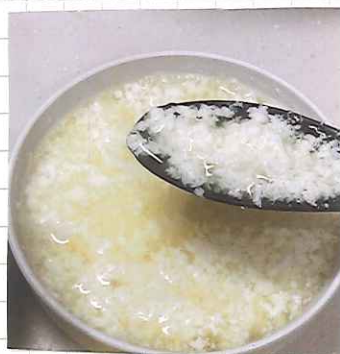
- ⑤ 味

- ⑥ チーズができた量

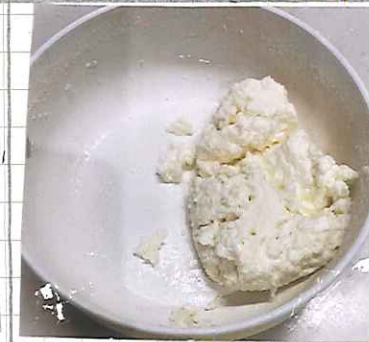
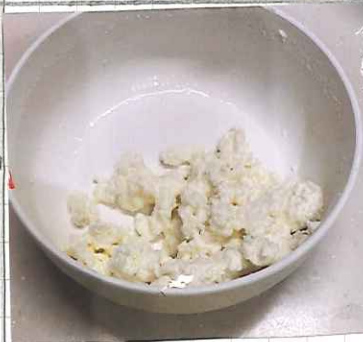
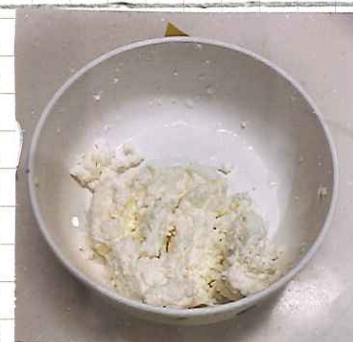
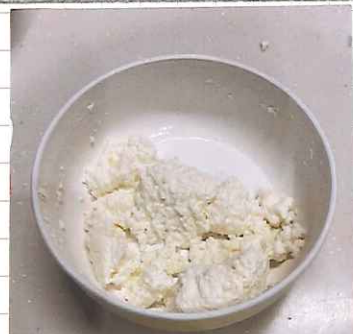
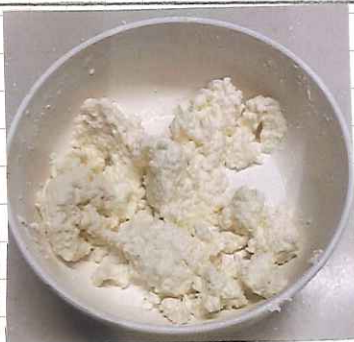
- ⑦ ぼくの好み

牛乳の温度のちがい

レモン果汁
を入れた
すぐの様子



できた
チーズ



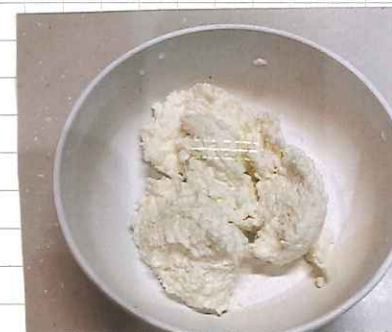
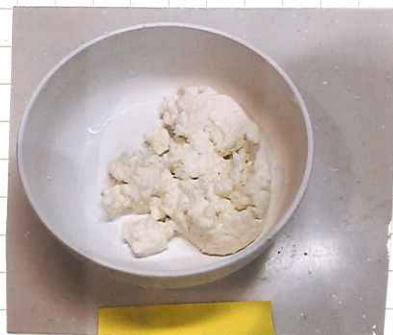
牛乳の温度	50 度	60 度	70 度	80 度	90 度
ほくほくの好み	5位	2位	4位	3位	1位
チーズの色	白	白	白	白	白
チーズの見た目	ホロホロ	ホロホロ	ホロホロ	ホロホロ	ホロホロ
かたさレベル	1	3	5	6	8
おぼろさレベル	10	9	6	7	6
口実	ずごくすばい	レモンの味が強い	ざらざらしている	レモンの味が2番目に強い	レモンと牛乳のバランスがいい
チーズができた量	55g	55g	57g	50g	45g

酢のしゅるいのちがい

酢を入れた
すぐの様子



できた
チーズ



酢のしゅるい

りんご酢

ワインビネガー

漬物酢

レモン果汁

ぼくの好み

4位

3位

2位

1位

チーズの色

白

白

白

白

チーズの見ため

1番 しょと

ホロホロ

しょと

なめらか

かたさじで

3

8

4

5

すばさじで

0

0

0

6

味

りんごの味か する ちゃんと かい

さいごにミミというの ロスがする

甘みがある 牛乳の味がする

バランスが...

チーズができた量

44 g

40 g

44 g

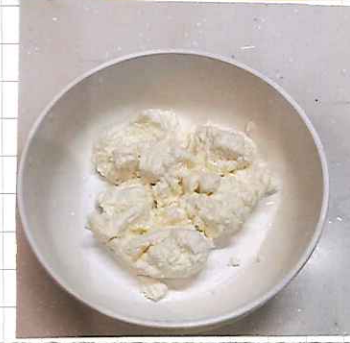
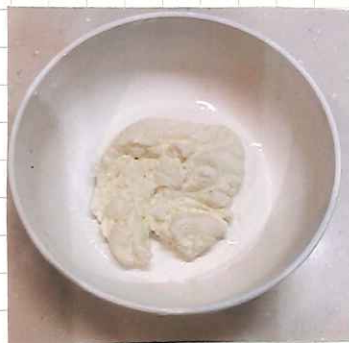
54 g

レモン果汁の量のちがい

レモン果汁
を入れた
おぐの様子



できた
チーズ



レモン果汁の量

5ml

10ml

15ml

20ml

おぐの女子み

1位

3位

2位

4位

チーズの色

白

白

白

白

チーズ見ため

しっとり

しっとりとなめらか

なめらか

パリパリ

かたさレベル

2

3

4

7.5

おはきレベル

2

4

6

10

口味

バランスがよい

甘みの口味少しするよい

ほぼレモンの口味

おはきでよいはない

チーズでできた量

30g

46g

54g

54g

孝太と結ちゃん

	①牛乳の温度のちがい	② 酢のゆるいのちがい	③レモン果汁の量のちがい
チーズのちがい	牛乳の温度が低いと チーズがおぼくなる ・牛乳の温度が高いと チーズがもたくなる	くだものでできている酢 はくだものの味がする ・つく物酢は、すはしい 味が少なく、牛乳の味が こい	レモン果汁が多いとおぼ くてかたくなり、パサパサにな る ・レモン果汁が少ないと 作れるチーズの量が少ない
ほくの好み	1位 牛乳温度90度 レモンと牛乳のバランスがよ い	1位 レモン果汁 香りと牛乳の味がよい	1位 5ml レモンと牛乳のバランスがよ い
結ちゃん	温度がちがうと、味 と、かたさと舌ざ わリがかわる	酢がちがうと、にお いと味がちがう	レモン果汁の量がちが うと、す。はきと舌 さるチーズの量か ちがう

まとめ

ぼくの好きなチーズは、牛乳の味が少なく
で、すばくなくて、少しだけしモソのにおい
がするチーズだと分かった。

次は「カッテージ」チーズを使った料理をしてみたい。

酢の量をきっちり、はかて入れるのが楽しかった。

酢を入れると急に牛乳の様子が変わりおもしろかった。