



あぶら  
たまごと油で  
マヨネーズをつくろう

かかる時間 15~30分  
じかん ぶん

しっかり混ぜて、おいしいマヨネーズをつくろう！うまくできるかな？  
ま

ざいりょう(2~3人分)

- たまご----- 1個
- サラダ油 ----- 1/2カップ  
あぶら
- レモン ----- 1/2個
- しお  
塩 ----- 小さじ1/2

ちょうりきぐ  
よういする調理器具

- ボウル
- コップ
- あわ  
泡だて器(ハンドミキサーでもOK)

つくりかた

1



しつおん もど  
室温に戻したたまごを、白身と  
きみ しろみ  
黄身にわけ、白身はコップに、  
きみ  
黄身はボウルにいれる。レモン  
をしぼった汁も黄身と同じボウ  
きみ おな  
ルにいれる。(あまった白身は  
しる しろみ  
みそ汁などに使ってね)

2



しお  
塩をボウルに入れ、泡だて器で  
あわ うつわ  
空気をしっかりいれながら、  
くき  
白くもったりするまで混ぜる。  
しる  
※泡だて器の場合、写真のよう  
あわ うつわ ばあい しゃん  
いろ しる  
に色が白っぽくなるまで約10  
やく  
ぶん  
分ほどしっかり混ぜてね。

3



あぶら いと すこ  
サラダ油を糸のように少しず  
つたらし、そのたびによく混ぜ  
しる  
る。白っぽく、クリーム状に  
じょう  
なったらできあがり!

クイズ

みず あぶら  
水と油を  
まぜると  
どうなるかな？



- 1 あぶら  
油がとける
- 2 あぶら  
油がうく
- 3 あぶら  
油がしずむ

こた  
答えは... 2 油がうく が正解だよ！ 水と油は相性が悪いから、水にとけずに油がうくよ。  
あぶら せいがい みず あぶら あいしょう わる みず あぶら