



手作りわた菓子機



材料

- フタつきのアルミ缶
- 缶に穴をあけるもの（釘やプッシュピンなど）
- ペンチ
- トンカチ
- 針金または、細いアルミパイプ
- 携帯扇風機や電動ドリルなど
- 段ボール
- アルミホイル
- ろうそくや固形燃料
- ザラメ
- わりばし
- 保冷剤
- セロテープ



作り方

①アルミ缶の下部側面にプッシュピンでたくさん穴をあけます。



②アルミ缶の蓋と底2か所に針金と同じ太さの穴を開けます。針金を蓋から通して缶本体に通します。



底まで通したらペンチで先を曲げて、底のもう一つの穴に通します。



③携帯扇風機の羽を取り外します。



④針金を扇風機の真ん中につなぎます。

アルミ缶



先が出ていると危険!!

⑤段ボールの内側にアルミホイルを貼り付けます。

一か所、壁側に保冷剤を入れてから アルミホイルを貼り付けます。



完成!

使い方

①蓋を外して中にザラメを入れます。



※蓋はしっかりしめよう。

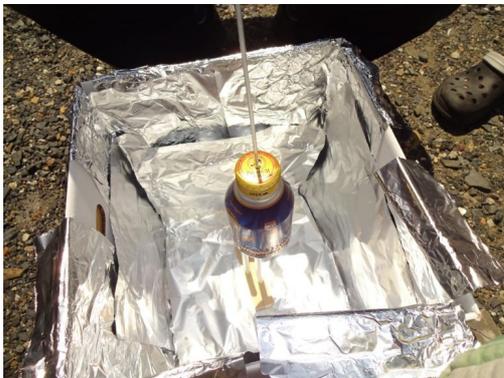
②ろうそくに火をつけます。

保冷剤



※大人の人につけてもらいましょう。

③扇風機のスイッチを入れて、①のアルミ缶を火であぶります。



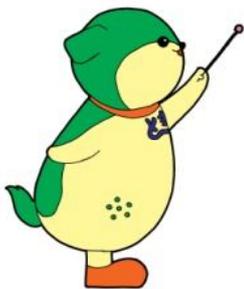
ザラメがとけるまで
じっと待ってね。

※固形燃料やろうそくの火の大きさと
とけるまでにかかる時間に差が出ます。

④ザラメがとけはじめると、穴から出てきます。
それを割りばしでからめとりましょう。



火に近づきすぎると
火傷してしまうので
注意しながらやろう。



☆ワンポイントアドバイス☆

ザラメを入れる前にまず、モーターがきちんと作動して、スムーズに回転することを確認して下さい。

しっかり固定されていないと缶が吹き飛んで危険です。

～ザラメをアメに変えても綿菓子を作ることができます。～