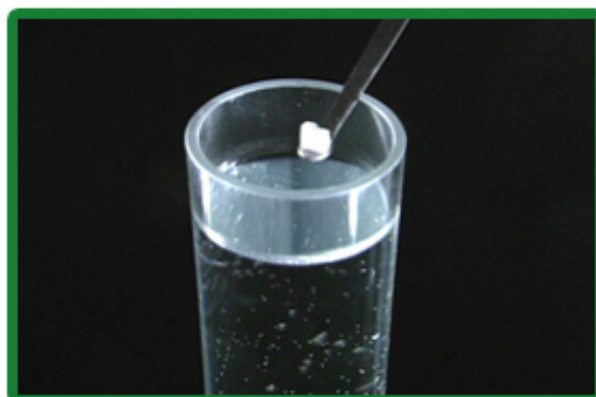
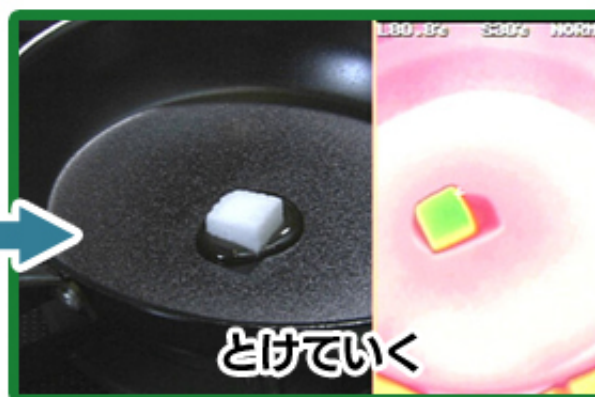
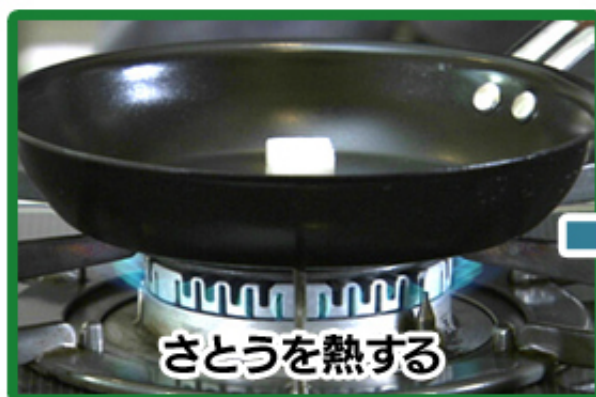


とけるってなに？



わたしたちの身の回りでは
いろいろなものがとけています。

フライパンでさとうを熱すると、とけます。
このように、かたまりがえき体になることを「とける」と言います。



ものは熱を加えなくてもとけます。
水の中にさとうを入れると
さとうのつぶはすき通り、
やがて見えなくなります。

さとうのつぶは、目に見えないほど、小さなつぶが集まってできています。
これがえき体に入ると、ちらばってまざり合います。これもまたとけると言います。
同じとけると言っても、じょうたいがいろいろちがうんですね。

