

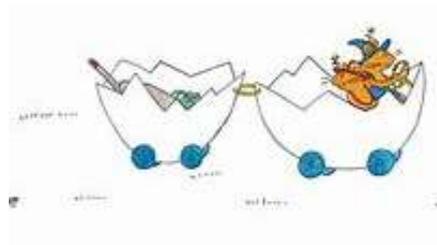
# みんな大好きぐりとぐら



みんなの人気者ぐりとぐら♪  
季節や行事に合わせて  
保育園でも親しまれています！  
ぐりとぐらシリーズをご紹介します☆



著者 なかがわりえこ  
編集 やまわきゆりこ  
福音館



春のお日さまにさそわれて、野原に出かけたぐりとぐらが出会った新しい友だちは、その名も愉快的な“くるりくら”。手長うさぎのくるりくらの得意な遊びは、肩車に木登り、そして雲のボートで空をひとまわり！

遠足に出かけ、マラソンを始めた野ねずみのぐりとぐらは、野原にのびていた毛糸に足をとられて、突然ころんでしまいました。その毛糸をたどっていくと……。



雪に閉ざされた長い冬が終わった春の朝、ぐりとぐらが、窓を大きく開けて朝ごはんを食べていると、なんと家中ほこりだらけ！「今日の仕事は、大掃除」と2ひきは張り切り切りますが、ほうきもはたきも雑巾も、すり切れて使いものになりません。でも、ぐりとぐらはいいいことを思いつきました。自分たちが雑巾やほうきやはたきになるのです。大掃除もぐりとぐらにかかると、こんなにダイナミックに楽しくなります！

## ぐりとぐらのカステラ作り

絵本「ぐりとぐら」に登場するカステラ、ふんわりしていて、とてもおいしそう  
ですよ！

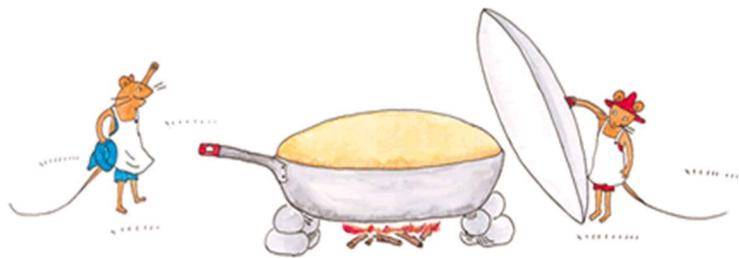
そんな絵本に出てくるカステラの作り方を紹介します。卵を使って作るスタン  
ダード Ver.と、卵を使わずにお豆腐で代用した Ver.です。材料を混ぜて、フラ  
イパンで焼くだけの簡単レシピ。絵本を読みながら、ぜひ一緒に作ってみてくだ  
さい！

### カステラ スタンダード Ver.

#### 材料

- |            |             |
|------------|-------------|
| ・卵 … 4個    | ・小麦粉 … 100g |
| ・砂糖 … 100g | ・バター … 30g  |
| ・牛乳 … 40ml |             |

- ① ボウルに卵と砂糖を入れて、かき混ぜます。泡立て器を上を持ち上げた時に、リボンが描けるくらいになればOK。湯煎をしながらかき混ぜると、泡立ちやすくなります。
- ② ①に牛乳、溶かしバターを加え、ふるいに掛けながら小麦粉を混ぜ合わせます。気泡がつぶれないよう、ヘラで切るようにさっくり混ぜるのがポイントです。
- ③ 混ぜ合わせた材料を、バターを塗ったフライパンへ流し込み、2~3回落として気泡を抜きます。
- ④ フライパンに蓋をして、弱火に掛けます。5分置きぐらいにフライパンの底を濡らしたタオルで冷やし、同時に蓋に着いた湯気も拭き取るようにします。竹串や楊枝を差して何もついて来なければ、完成!!



## カステラ 卵不使用 Ver.

### 材料

- 絹豆腐 … 1丁(300g)
- 小麦粉 … 120g
- 砂糖 … 100g
- バター … 30g
- 牛乳 … 40ml



- ① ボウルに豆腐、砂糖を入れて良く混ぜ合わせます。(豆腐は水切りをしなくても大丈夫です。) 豆腐のダマが残らないように、しっかり混ぜるようにします。
- ② ①に溶かしたバター、牛乳を加え、そこに小麦粉を数回に分けて混ぜ合わせます。卵を使っていないので、しっかり混ぜ合わせてダマが残らないようにします。
- ③ バターを塗ったフライパンに流し込み、スタンダード Ver.と同じように焼いて行きます。こちらも、竹串を差して何もついて来なければ焼き上がりです。
- ④ 焼きあがったら、少し冷まして完成！

