

ほん たの かた  
こんな本の楽しみ方はいかがでしょうか？

がっこうししょ ちだ ゆう  
学校司書 千田 友

コラムをお読みいただきありがとうございます。以前ご紹介した「ぐりとぐらの黄色いカステラ」の分量についてお問い合わせをいただきました。

さんこう ぶんりょう しょうかい  
参考までに2つのレシピの分量をご紹介します。

ふくいんかんしょてん ほん  
福音館書店ホームページ版レシピ

※かならずおとなのひとといっしょにつくろう！

ざいりょう ちょっけい ぶん  
材料 (直径18cmのフライパン1つ分)

たまご 卵	こ 2個
らんおう 卵黄	こぶん 1個分
グラニュー糖	とう 65g
はくりきこ 薄力粉 (ふるう)	65g
ぎゅうにゅう 牛乳	おお 大さじ1
むえん 無塩バター	15g

ふくいんかんしょてんほん らんおう  
福音館書店版は卵黄をくわえ  
ているので黄色いカステラの  
かん で  
感じがよく出ています！



くわしくは、こちらのホームページをご覧ください。

ふくいんかんしょてん  
福音館書店サイト

<https://www.fukuinkan.co.jp/ninkimono/cake.html>

えほん ほか たからじましゃ ほん  
『絵本からうまれたおいしいレシピ』きむらかよ他 宝島社 版レシピ

ざいりょう ちょっけい たか ぶん ちょっけい ようかたまる だい  
材料 (直径20cm高さ5cmのフライパン1つ分、または直径18cmのケーキ用型丸1台分)

たまご 卵 (Lサイズ)	こ 3個
きびさとう きび砂糖	50g
はくりきこ 薄力粉	75g
ぎゅうにゅう 牛乳	20cc

わたしは、こちらのレシピで作りました。

ざいりょう すく いえ  
材料が少ないので、家にあるものでできます！



みなさんもお気に入りのレシピを見つけて作ってみてくださいね！