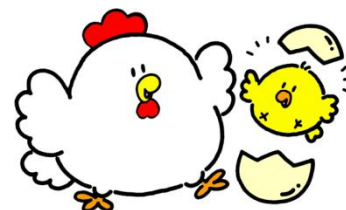


# 尾島図書館だより

NO. 160 2017. 2. 1 太田市立尾島図書館

年があけ一カ月がすぎましたね。  
とり年なので、とりの本を読んでみるのはいかがでしょうか。  
本をご紹介します。



## ☆空を飛ぶ生き物たち

コウモリのつばさは何でできているの？トビやワシが羽ばたかずに飛べるわけは？  
鳥やコウモリのようにつばさを動かす生き物から、ムササビやタンポポの種のように  
つばさを動かさない、またはつばさをもたない生き物まで、空を飛ぶさまざまな生き  
物を取り上げて、なぜ飛べるのかをわかりやすくしようかします。

## ☆ぬけすずめ

ボロやどに、いちもんなしの絵かきがとまりました。絵かきがやどだいのかわりに、  
ついたてにかいたのは、五わのすずめ。絵かきは「わしがまたくるときまで、このつ  
いたては、だれにもうってはならぬぞ」と言って、かえっていきました。よく朝、す  
ずめが絵からぬけだし…。

## ☆あほうどり

ひとのいないしまに、あほうどりという、おおきなとりがいました。そこへ、のって  
いたふねがじこにあった、ひとりのしょうねんがながれつき、かんたんにつかまえら  
れるあほうどりをたべて、いきのびることができました。それをきいたおところは、あ  
ほうどりのはねをうるために、しまのあほうどりをほとんどとりつくし…。

## ☆ニワトリぐんだん

ニワトリぐんだんがやってきた！ニワトリはあいすべきちきゅうのなかまである。し  
かし、ニワトリぐんだんはあらゆるものをくいつくすかいぶつだ。このままではニワ  
トリいがいのすべてがほろんでしまう。じんるいのめいうんをかけて、ついにあのさ  
くせんをはつどうするときがきた。じんるい v s ニワトリぐんだん、いきのこるのは  
どっちだ！？

☆羽 進化が生み出した自然の奇跡 ☆なんにもできなかったとり

## 【2月の休館日】

6日(月)・13日(月)・20日(月)・23日(木)・24日(金)・27日(月)

## 【3月の休館日】

6日(月)・13日(月)・20日(月)・27日(月)・31日(金)

※休館中の図書の返却は『返却ポスト』をご利用ください。

※AV資料は破損の恐れがありますので、入れないでください。

ご理解ご協力をお願いいたします。

冬まっさかり、バレンタインデーが近づきます。  
愛情を込めてチョコレートケーキを焼いてみるのはいかがでしょうか.....

## ガトーショコラ

### 《材料》18cm丸型

クーベルチュールチョコレート（スイート） 100g

① 卵黄	3個分
グラニュー糖	50g
生クリーム	50ml
無塩バター	60g
薄力粉	20g
ココアパウダー	30g
粉砂糖（飾り用）	適量
メレンゲ 卵白	3個分
グラニュー糖	60g



### 〔下準備〕

\*チョコレートは細かく刻みボウルに入れる。

\*バター・卵黄は室温に戻す。

\*卵白はボウルに入れ冷蔵庫で冷やしておく。

\*型の側面は紙（上質紙）で覆う。

\*オーブンは170℃に温めておく。

①ボウルにチョコレートと生クリームを入れ、ラップをして電子レンジで約2分加熱するか湯せん(60℃)で溶かす。よく混ぜ、バターを加える。

②別のボウルに①を入れて混ぜながら湯せんにかける。①が人肌に温まったら湯せんからはずし、リボン状になるまで泡立てる。

③②を①に加えて混ぜ合わせ、ココアパウダーと薄力粉を合わせふるいながら入れ、練らないようによく混ぜる。

④別のボウルに卵白、グラニュー糖 1/3 量を入れて泡立て、さらに2回に分けて残りのグラニュー糖を加え、泡立て、しっかりしたメレンゲを作る。

⑤③に④を2回に分けて加えて、メレンゲをつぶさないように全体をサクリと混ぜる。

⑥型に流し入れて、170℃のオーブンで45分焼き、中央に竹串を刺し、何もついてこなければ焼き上がり。型からはずす。ケーキクーラーの上で冷ます。

⑦粗熱がとれたら、まわりの紙をはがして、そのまま完全に冷ます。粉砂糖をふる。

☆きほんのラッピング便利帳

☆うれしいおくりもの

☆すてきなラッピングアイデア

☆図解絵で見て覚える包み方・たたみ方大事典

☆かんたん、かわいい、たのしいラッピングレッスンBOOK

☆おしゃれなラッピングレッスン