

# おススメお出かけスポット 羅漢の里

少しずつ春の光の明るさを感じるようになってきました。

羅漢の里の“子どもの森”の遊具やいこいの広場の水車やドッグラン等が新しくなりました!遊具は、滑り台付きもくもくトリデや傾斜を利用したネット登りや高さ2mの壁渡りです。

いこいの広場で、リニューアルされた水車を見たりして、ごっつんこを通り抜けた後、吊り橋を渡って“子どもの森”へ行ってください。

4月には桜も楽しめます。春の羅漢の里へ一度お越しください。



もくもくトリデ

ネット登り

壁渡り

水車



# おススメお出かけスポット 万葉の岬 つばき園

万葉の岬つばき園には40品種約230本の椿が植えられており、12月から4月にかけて赤や白やピンクの花が次々と見頃を迎えます。錦魚葉椿(キギヨハツバキ)や黒椿などの珍しい品種もあります。春には沿道の桜も咲き、瀬戸内海の絶景とあわせて楽しめます。

展望台からは瀬戸内海を180度見わたすことができ、晴れた日には明石海峡大橋や小豆島まで眺めることができます。可愛いハートのベンチに座って、景色を楽しみながらお弁当を食べるのも良いですね。またつばき園から遊歩道を650m下ると海岸に降りることもできます。つばき園でのんびりと春の日を楽しんで下さい。



## 新玉ねぎのホイル焼き

新玉ねぎは、からみも少なく  
ジューシーで美味しいよ!



新玉ねぎ 1個 マヨネーズ とろけるチーズ  
ブロッコリ プチトマト ウインナーソーセージ

### 【作り方】

1. 新玉ねぎを6等分にし、ラップに包み、竹串が通る位まで電子レンジにかけ柔らかくする。
2. 柔らかくなった玉ねぎをアルミホイルに移す。
3. ブロッコリは茹で、プチトマトは半分に切る。ソーセージは詰めやすい大きさに切っておく。
4. 玉ねぎを少し開いて間にブロッコリ、ウインナーソーセージ、プチトマトを詰める。
5. マヨネーズ・とろけるチーズの順でかける。
6. トースターでチーズに焦げ目が出来るまで焼く。

## ヨーグルトクリーム イチゴサンド

【材料2人分】  
8枚切り食パン4枚 イチゴ5~10個  
無糖ヨーグルト100g 生クリーム100g  
グラニュー糖15g



### 【作り方】

1. イチゴはヘタを取り、大きいものは半分に切る。
2. ヨーグルトはキッチンペーパーを敷いたざるに入れて一晩水気を切る。
3. 生クリームと砂糖をボールに入れ、ボールごと氷水に当てながら角がたつまで泡立てる。
4. ヨーグルトを加えてしっかり混ぜる。
5. 食パン4枚に生クリームを敷き、2枚にイチゴを切り口を意識しながら並べる。
6. 出来上がったらラップで包んで2時間ほど冷蔵庫で寝かせた後、対角線にカットする。

親子で春味クッキング