

# キャベツ3兄弟の旅立ち・・・

## 長男・キャベ太郎★

まずはキャベツの干切り。自分で食べる分は自分で切りましょう。  
見た目はざく切りですが、子どもたちにとっては干切りのようです。(笑)



畑の3つのキャベツが  
大きくなったので  
レッツ! クッキング!!  
大切に育てた3つの  
キャベツを  
美味しく頂きましたよ(^^)   
みんなで何を作るか  
話し合いました・・・  
3つとも大成功でした(^^)♪

## 次男・キャベ介★

次男坊は淋しがり屋なので畑の仲間たちと一緒に野菜炒めになりました。<ま組さんと一緒に作りましたよ♪



ホットプレートで炒めました。  
大根やカブも小さく切って入れてみました☆

## 三男・キャベ男★

三男はダイナミックに、『キャベツまるごと どーん!!』

だけど中身はイタリアン～♪(笑)

①まずキャベツをくりぬきましょう。



②お肉を炒めます。塩と胡椒で炒めましょう。



③玉ねぎも加えて炒めましょう



④キャベツを加えて炒めて・・・ケチャップを入れて  
塩・胡椒で味を整えましょう。



⑤くりぬいたキャベツに炒めた具を入れます



⑥チーズを入れてふたを閉じます。ぎゅっぎゅつと・・・。  
フライパンに入れてホイルで蒸し焼きにしましょう。  
いいにおいがしてきました・・・☆



⑦出来た様なので切ってみたらこんな感じてした。



おいしかった  
です☆