



御飯  
秋刀魚の竜田揚げ  
磯和え  
味噌汁  
巨峰



スイートポテト  
牛乳

12日に行った「いもほり」で収穫した芋を使って  
スイートポテトを作りました。  
自ら収穫する喜び、そして味わうことで  
食の大切さ・楽しさを伝えていきたいと思えます。

～レシピ紹介～ 【スイートポテト】

《材料・作りやすい分量》  
さつまいも 1本  
牛乳 大さじ2弱  
砂糖 大さじ2  
バター 大さじ2  
卵 適宜

《作り方》  
①さつまいもの皮をむき、蒸す。  
②芋があたたかいうちに砂糖・バター合わせつぶす。  
③芋の様子をみながら牛乳を加えていく。  
④スプーン等で形をつくり、表面につやだし用の卵をぬる  
⑤180℃のオーブンで、表面に焼き色がつくまで焼く。

離乳食 【9～11ヶ月頃】



軟飯  
かわいトマト煮  
和え物  
味噌汁  
巨峰



にゅうめん  
肉野菜炒め  
フルーツポンチ

