



発芽玄米御飯  
 鰯のごま味噌焼き  
 筑前煮  
 味噌汁  
 みかん



スティックスイートポテト  
 牛乳

「スティックスイートポテト」は子どもたちに人気のおやつです。  
 ビスケットで土台を作ることで、いつもと違う食感になります。  
 親子で作ってみてはいかがでしょうか。

～レシピ紹介～

- 《 材料:作りやすい分量 》
- ビスケット 10枚
  - ☆牛乳(豆乳) 5g
  - ☆油 大2
  - さつま芋 中1本
  - 砂糖 15g
  - 牛乳(豆乳) 20g

【スティックスイートポテト】

- ①ビスケットをジップロックなどに入れ細かく砕く。
- ②①に☆を合わせてオープンシートを敷いた天板に広げる。
- ③さつま芋の皮をむき適当な大きさに切る。
- ④③をレンジで潰せる程度まで加熱する。  
砂糖を入れ塊がなくなるまで潰す。
- ⑤②の上に④を広げ、表面をならす。
- ⑥180℃に温めたオープンで5分程焼く。
- ⑦お好みの大きさに切り分けて完成！

離乳食 【9～11ヶ月頃】

午前食

午後食



軟飯  
 白身魚の照り焼き  
 根菜煮  
 味噌汁  
 みかん



スティックパン  
 フレンチサラダ  
 野菜スープ

