## 2025年11月度

I	(土) 1	(火) 4 ハヤシライス	(水) 5 (計 4.	(木) 6	(金) 7 鮭ピラフ	(土) 8	(月) 10	(火) 11	(水) 12 二十4.	(木) 13 おにぎり <sup>40</sup> 五分付米	(金) 14 ごはん	(土) 15 炊き込みピラフ	(月) 17	(火) 18
		五分付米	(水) 5 ごはん 40 五分付米 30 ケイチャン	(木) 6 ごはん <sup>40</sup> 五分付米 <b>豚肉の生姜焼き</b>	40 五分付米	40 五分付米 35 豚肉	いりこ飯 40 五分付米 30 いりこ	40	(水) 12 ごはん 五分付米 <b>豚肉のあっさり煮</b>	40 五分付米	40 五分付米 さわら <b>の照り焼き</b>	<b>炊き込みピラフ</b> 40 五分付米 シーチキン	(月) 17 ごはん 40 五分付米 8 きのこと豆!	(火) 18 すもじ 40 五分付米 <b>奪の</b> 酢 塩 砂糖
	電影会	じゃがいも	30 鶏もも肉 30 キャベツ	45  豚肉	40 五分付米 甘塩鮭 40 玉ねぎ	10 玉ねぎ	30 人参	5 5 5	豚肉のめつごり温	ゆかり 30 <b>ちゃんちゃん焼き</b>	さわら	50 玉ねぎ	10 ハンバーク	さは
	運動会	│ 玉ねぎ │ 人参	10 もやし	30 玉ねぎ 10 人参	30 人参 10 コーン	5 人参 3 もやし	30 人参 10 大根 10 こんにゃく			30 歴 10 玉ねぎ	30 醤油 15 みりん	2 人参 2 ピーマン 	5 合挽ミンチ 3 人参	- 30 人参 10 たけのこ 10 干ししいたけ
_		ピーマン   しめじ	5 人参 10 ピーマン	10 ねぎ 5 生姜 1 醤油	2 ピーマン 塩	5 醤油 0.1 みりん	1.5 醤油   1 みりん	5 弁当日 2 (1歳以上は 1 お弁当の用意 1 お願いします。)	豚白をきるがある。	20 キャベツ 3 人参	30  砂糖 20  生姜	1 ケチャップ みりん	3 玉ねぎ 豆腐	10  干ししいたけ   10  醤油   0.1  みりん
<b>■</b>		ケチャップ   ソース	2 にんにく 1 みそ	1.5 みりん	2 醤油 2 みりん	1 砂糖 1 <b>煮ころがし</b>	1 塩     <b>鶏肉のごまみそ焼</b> き	0.2	しいたけ       醤油	│ 味噌 │ │	10 <b>人参の含め煮</b> 1 人参	醤油 20 塩	1.5  塩   0.2  えのき	0.1  みりん   5  砂糖   5  <b>の</b> り
		トマトジュース みりん	20 醤油 1 みりん	1 キャベツのナムル	ネバネバ和え	じゃがいも	<b>鶏肉のごまみそ焼き</b> 30 鶏もも肉 15 ごま	45	みりん塩	1 みりん 0.2 砂糖 (	1 醤油 ).5 みりん	0.5 たたききゅうり 0.5 きゅうり	0.2 えのき えりんぎ 40 しいたけ	5 のり 5 <b>かぼちゃの含</b> 8
		醤油サラダ	1 みりん 1 <b>酢の物</b> きゅうり	│ わかめ │	1 キャベツ 5 人参	15 醤油 10 みりん	15 ごま   1 味噌   1 砂糖	2 1 5	ひじきもやし	ごま油 20 醤油	1 カリカリサラダ	0.5 きゅうり ごま 25 ごま油	1  醤油	5 <b>かぼちゃの含め</b> 1 おびまり 1 番り 1 番り 1 番り 1 番り 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1 を 1
		レタス きゅうり	20 わかめ	30 人参 1 ごま油 1 ごま	1 小松菜 0.5 きゅうり	10 人参 15 醤油 10 みりん 10 みそ汁 10 キャベツ	1 砂糖 醤油 10 みりん	0.5	も し も し き が は 参 油 糖 噌 ・	10 すまし汁 10 玉ねぎ	人参	10 酢	1 みりん 3 片栗粉 2 <b>刻みキャベ</b>	みらん
		人参	10 ごま油 2.5 醤油	1 醤油 1 みそ汁	1 醤油 豆乳マヨネーズ	1.5 えのき	10 <b>ブロッコリーの塩ゆ</b>   4 ブロッコリー	で 15	醤油	さつまいも	10 大根 10 ちりめんじゃこ	1.5 スープ 1 じゃがいも	キャベツ 10 ごま和え	15 豆腐
食		オリーブオイル	1.5 すまし汁	さつまい#。	10  (卵不使用)	だし汁(昆布・煮	(干) <b> 無限キャベツ  </b>	40	味噌	0.5	5	1 キャベツ	10  小松菜	20 みそ
		スープ	D.2 ちんげん菜 人参	8 玉ねぎ 10 みそ ***	10 みて汗   4 玉ねぎ	10		1		10 だし汁(昆布・煮干	)2  <b>みて汗</b> )   小松菜	醤油 10 みりん	1.5 人参 1.5 醤油	10 だし汁(昆布・
		わかめ 大根 醤油 みりん	1  醤油   10  みりん	1.5 だし汁(昆布・煮干	みそ	1 4	青のり   塩	0.2 0.2	人参   大根   ごぼう   青ねぎ   みそ   だし汁(昆布・煮干	3 3	玉ねさ   みそ	10   塩   4   だし汁(昆布・煮 F)	0.2  こま (干) <b>すまし汁</b>	0.5
		醤油	1.5  塩 1.5  だし汁(昆布・煮 <del>-</del>	0.2	だし汁(昆布・煮干	F)	ごま油 <b>すまし汁</b> もやし	1	ごぼう   青ねぎ	2 1	だし汁(昆布・煮干	F)	コーン	10 2
		塩   し   だし汁(昆布・煮干	0.2				もやし   人参	10	│ みそ │ │ だし汁(昆布・煮干	4			醤油みりん	1.5 1.5
							人参   醤油 みりん   塩	1.5 0.2					塩   だし汁(昆	│ 0.2 布•煮干)
		運動会	みそポテト	大根もち	芋ようかん		だし汁(昆布・煮干 <b>芋かりんとう</b> さつまいも	-)     ちゃんぽん	みたらし団子	魚チップス	かんこ焼き			
ti l		運動会 頑張ったねメダル 強力粉	みそポテト じゃがいも 片栗粉	大根もち 50 白玉粉 3 大根	<b>芋ようかん</b> 20 さつまいも 20 寒天	50 0.04	さつまいも   塩	<b>ちゃんぽん</b> 40 中華めん 豚肉	みたらし団子 豆腐 だんが 5 砂糖 1 片 1.5 け 0.2 (0.1歳がいも団子)	30 かれい 15 片栗粉 15 米粉	<b>かんこ焼き</b> 7 小麦粉 6 ベーキングパウダー	15 0.3	<b>いもぼた</b> 五分付米 さといも	20 ビーフン   5 人参
		│ 強力粉 │ 砂糖 塩 │ ドライイースト	油	塩   塩	20 寒天 0.1 砂糖 1	1		キャベツ 人参 玉ねぎ もやし	5 もち粉 5 砂糖	15 米粉 5 油	4 砂糖 1 かぼちゃ	2 10	小豆   砂糖	1 10 ピーマン
5		ドライイースト かぼちゃパウダー かぼちゃ	みそ 砂糖 みりん 醤油	1 ちりめんじゃこ 1.5 青ねぎ 0.5 醤油	1 0.5			玉ねぎ もやし しいたけ 醤油 みりん	1 醤油	2.5 砂糖 0 青のり	0.8 砂糖	1	P2 17A	を 4 玉ねぎ ツナ かつお節 醤油 ごま油
o		オリーブ油	醤油	0.3				塩	0.2 (0.1歳は 1.2.団子)	塩   c   c   c   c   c   c   c   c   c	0.2			置油
, l	里物	30 里物	30 里物	30 里物	30 里物	30 里物	30 里物	豆乳 だし汁(昆布・煮干 30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b> 1		30 果物	里物	30 果物	30 里坳	
	牛乳	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b> 1	30 <b>果物</b> 50 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	150 牛乳 1	150 年乳 1	50 牛乳 15	<b>果物</b> 50 <b>牛乳</b>	150 年乳	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>	30 <b>果物</b> 150 <b>牛乳</b>
ロリー パク質	(7k) 10	(本) 20	(金) 21	(+) 22	(1/4) 25	(7k) 26	(本) 27	(金) 28	(+) 20					
	(水) 19 ごはん 五分付米 いも煮 牛もも肉 さといも	(木) 20 ごはん 40 五分付米 チキン南蛮 30 鶏もも肉 10 片栗粉	プはん 40 五分付米 かれいのさらさ蒸り	(土) 22 鶏 <b>そぼろ丼</b> 40 五分付米 鶏ひき肉	(火) 25 ごはん 40 五分付米 30 <b>鮭の甘酢あ</b> んかけ	(水) 26 きりたんぽ鍋 40 五分付米 鶏もも肉 50 ごぼう 長ねぎ	(木) 27 ごはん 40 五分付米 30 <b>肉じゃが</b> 3 豚肉 3 玉ねぎ	ではん 40 五分付米 <b>ぶり大根</b>	(土) 29 ガパオ炒めごはん 40 五分付米 鶏ミンチ 50 ピーマン	45			_	
L	いも煮	チキン南蛮	かれいのさらさ蒸し	し 鶏ひき肉 50 小松菜	30 鮭の甘酢あんかけ	・・・・鶏もも肉	30 <b>肉じゃが</b> 8 PS	<b>ぶり大根</b> 30 ぶり	鶏ミンチ	30				
	さといも	10 片栗粉	45 かれい 3 人参	50 小松来 5 人参 7 人	5 片栗粉	長ねぎ	3 玉ねぎ	30 大根	20 赤パプリカ	5 5				
	人参 白ねぎ こんにゃく	5 醤油	3 人参 玉ねぎ 1.5 しいたけ 1.5 青ねぎ	り 玉ねさ   2 ごま油	1 玉ねぎ	入参 5 大根 5 まいたけ	5 人参 5 じゃが芋	30 大根 10 生姜 30 醤油 20 みりん	20 赤パプリカ 1 玉ねぎ 1.5 しめじ 1.5 にんにく 1.5 オイスターソース	5	は全国の郷土	料理をたく		
	置油	10  酢	1.5  育ねさ 1.5  醤油   みりん	5 人 5 玉 5 玉 5 玉 5 三 5 三 5 三 5 三 5 三 5 三 5 三 5 三	1 玉ねぎ 1 人参 1 ピーマン	5 まいたけ 5 しらたき	5 5 5 5 5 5 5 5 6 6 7 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	3  砂糖	1.5 にんにく 1.5 オイスターソース	11	紹介します♪給			
	砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1 豆乳マヨネーズ 1 (卵不使用) 玉ねぎ	塩	0.1  塩	1 たけのこ 0.1 醤油	5 しらたき 5 醤油 1.5 みりん	2 みりん   2 醤油   0.2 砂糖	1 おひたし 1.5 小松菜	醤油 20 みりん 0.5 ごま油	·	き物も貼るので 帰			
₹	醤油 砂糖 みりん <b>もずく酢</b>	15 ブロッコリーの塩ゆ1	5  だし汁(昆布・煮・ で  <b>煮びたし</b>	干) <b>おかか和え</b> キャベツ	30 砂糖	1.5 塩 1.5 だし汁(昆布・煮 ポテトサラダ	〔干) たたききゅうり 📗	担当 もやしの酢の物	キャベツのナムル	1	ヽて帰ってくださし	<b>\ね!</b>		
	きゅうり もやし み <b>そ汁</b> 玉ねぎ	10 ブロッコリー 15 <b>ミニトマト</b>	15 キャベツ 小松菜 うすあげ	20 人参 10 醤油	10 <b>さつまいもサラダ</b> 1 さつまいも	ポ <b>テトサラダ</b> 20  じゃがいも	きゅうり 35 ごま 8 ごま油	40  まわ	25 キャベツ 15 わかめ	30		3		
ā	<b>みそ汁</b> 玉ねぎ	<b>マカロニサラダ</b> 10 マカロニ	うすあげ   10 人参	3 かつお節 5 <b>みそ汁</b>	0.5 人参 玉ねぎ 10 ツナ	10 人参 10 きゅうり		1 人参 1 <b>う</b> すあげ 3 醤油	5 人参 0.7 ごま油	5		M		
<b>E</b>	大根 みそ	10 人参 4 玉ねぎ F) きゅうり	10 みりん 10 醤油	1 さつまいも 1.5 もやし	10 豆乳マヨネーズ	5 コーン 醤油	2 0.8 <b>すまし汁</b> 0.2 大根 0.3 大機油 みりん	2 酢	15 5 0.7 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.6 0.6 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	0.5				
	だし汁(昆布・煮干	F) きゅうり	10 みそ汁	みそ     10 だし汁(昆布・煮干	4 (卵不使用)	塩   塩   酢	0.2 えのき 0.3 大根	10 かつお節 10 ごま油 1.5 みそ汁 1.5 玉ねぎ	0.5 スープ 0.6 人参	10				
				10 70 71 (20.1)	たんげん 並	10	醤油	1.5 みそ汁	さつまいも	10				
		オリーブ油	2.5 かぼちゃ 1.5 玉ねぎ 1.2 みそ	10	うんけん未   まわぎ	10		151 +72 = 1	101 禁油	1.31			\	
		塩 スープ	1.5 玉ねぎ D.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup>	<del>+</del> )	ちんげん菜 玉ねぎ みそ だし汁(見布・者	10 4 F)		0.2  わかめ	10 醤油 1 みりん 4 ち	1.5	マは、幼児の	予定可食量~	で \	
		塩 ス <b>ー</b> プ わかめ 人参	0.2  みそ	于) + +	玉ねぎ みそ だし汁(昆布・煮=	10 4 F)	は   塩   だし汁(昆布・煮干	0.2  わかめ	10 醤油 1 みりん 4 塩	0.2	マは、幼児の す。	予定可食量7	で	
		塩 スープ わかめ 人参 醤油	0.2  みそ	干)	みそ	10 4 F)		0.2  わかめ <del>-</del> )  みそ	10 醤油 1 みりん 4 塩	0.2	す。			
		塩 ス <b>ープ</b> わかめ 人参 醤油	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2	干)	みそ	10 4 F)		0.2  わかめ <del>-</del> )  みそ	10 醤油 1 みりん 4 塩	() () () () () () () () () () () () () (	す。 乳児は、幼児 <i>0</i>	の予定可食量		
		塩 スープ わ参 番油 み 塩 塩	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2	干)	みそ	10 4 F)		0.2  わかめ <del>-</del> )  みそ	10 醤油 1 みりん 4 塩	0.2 ()	す。 乳児は、幼児の × 0.9として計	の予定可食量 算します。		
		塩 スープ わ参 番油 み 塩 塩	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2	干)	みそ	10 4 F)		0.2  わかめ <del>-</del> )  みそ	10 醤油 1 みりん 4 塩	() () () () () () () () () () () () () (	す。 乳児は、幼児の × 0.9として計 ごはんは、五:	の予定可食量 算します。 分付米です。	-	
	かぶと畑	塩 スーか 人 醤 み 塩 た し 汁 ( 昆 布・煮 干	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2		だし汁(昆布・煮		塩 だし汁(昆布・煮干	0.2 わかめ - - - - - - - - - - - - - - - - - - -	10 醤油 1 みりん 4 塩	)	す。 乳児は、幼児の × 0.9として計 ごはんは、五: 1日はお弁当	り予定可食量 算します。 分付米です。 日です。1歳 <b>り</b>	<u>-</u>	
<i>t</i>	か <b>ぶと畑</b> 薄力粉 バター さつまい	塩 スーか 人 醤 み 塩 た し 汁 ( 昆 布・煮 干	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2		みそ だし汁(昆布・煮 <b>小豆ばっとう</b> 小麦粉 塩		塩 だし汁(昆布・煮干	0.2 わかめ みそ だし汁(昆布・煮干 <b>じゃがまるくん</b> じゃがいも 3 塩	10 醤油 1 みりん 4 塩	※ ※ ※ ※1 上は	す。 乳児は、幼児の × 0.9として計 ごはんは、五: 1日はお弁当 お弁当の用意	の予定可食量 算します。 分付米です。 日です。1歳 気お願いします	<u>-</u>	
おお	か <b>ぶと畑</b> 薄力粉 バター さつまい 砂糖 米粉	塩 スーか 人 醤 み 塩 た し 汁 ( 昆 布・煮 干	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2		みそ だし汁(昆布・煮 <b>小豆ばっとう</b> 小麦粉 塩		塩 だし汁(昆布・煮干	0.2 わかめ みそ だし汁(昆布・煮干 <b>じゃがまるくん</b> じゃがいも 3 塩	10 醤油 1 みりん 4 塩	※ ※ ※ ※1 上は ※	す。 乳児は、幼児の × 0.9として計 ごはんは、五 1日はお弁当 お弁当の用意 (13日はお誕生	D 予定可食量 算します。 分付す。 1 は 日です。 は は ほ に は に は に は に は に は に は に は に は に	- - -	
#: A	かぶと畑が薄が砂米豆片で大力で大力では、大力では、大力では、大力では、大力では、大力では、大力では、大	塩 スーか 人 醤 み 塩 た し 汁 ( 昆 布・煮 干	0.2 みそ だし汁(昆布・煮 <sup>-</sup> 10 1.5 1.5 0.2		だし汁(昆布・煮	10 4 F) <b>恐竜の卵</b> 10 上新粉 黒砂 B.P	塩 だし汁(昆布・煮干	0.2 わかめ みそ だし汁(昆布・煮干 <b>じゃがまるくん</b> じゃがいも 3 塩	10 醤油 1 みりん 4 塩	※ ※ ※ ※1 上は ※	す。 乳児は、幼児の ショとして計 ごはんは、五 1日はお弁 13日はお 13日はお誕生 今月の果物は	D 予 定 可 り り り り り で す 。 1 は 日 会 で は り で し い し は り で り で り で り で り で り で り で り で り し う し う し う し う 。 し う し う 。 し う 。 し う 。 し う 。 う 。	- - -	
おや	米粉 豆腐 片栗粉 ベーキングパウダー	塩ーカートが 場か場がです。 一次の は、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次では、一次で	0.2 みも だし がし がし がし がし がし がし がし がし がし が		みそ だし汁(昆布・煮 <b>小豆ばっとう</b> 小麦粉 塩			0.2 わかめ - - - - - - - - - - - - - - - - - - -	10 醤油 1 みりん 4 塩	※   ※   ※   ※	す。 乳児は、幼児の ションとして ションとして ションとして ションに ションに ションに ションに ションに ションに ションに ションに	か予します。 の予します。 のではませる。 のではませる。 のではませる。 のはなませる。 のはなませる。 のはなななな。 のはなななななななななななななななななななななななななななななななななななな		
おや	米粉 豆腐 片栗粉 ベーキング・ハ <sup>°</sup> ウダー ココア 砂糖	は は で で で で で で で で で で で で で	0.2 みも だし がし がし がし がし がし がし がし がし がし が	20 5 0.5 1	みそ だし汁(昆布・煮 <b>小豆ばっとう</b> 小麦粉 塩		塩だ 造り が が が が が が が が が が が が が	0.2 わかく から から から から から から ががいい。 でも でも でも でも でも でも でも でも でも でも	10 番別 30 塩 (記) 塩 (記) おし汁(昆布・煮干 40 0.1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	※   ※   ※   ※	す。 乳児は、幼児の ショとして計 ごはんは、五 1日はお弁 13日はお 13日はお誕生 今月の果物は	か予します。 の予します。 のではませる。 のではませる。 のではませる。 のはなませる。 のはなませる。 のはなななな。 のはなななななななななななななななななななななななななななななななななななな		

火もし<br/>する<br/>4040<br/>30<br/>30<br/>30<br/>30<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>10<br/>