	ver.4 このレシピのエネルギー	114	kcal 体重の	0.75乗	1.87	kg	計算では	0.72	日分となり	Jます				
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	12/24(mon)		このレシピで摂取できる栄養			このレシピでの推奨量 *1			このレシピでの 推奨量	このレシピでの 推奨量	このレシピでの上限量 *2			
		グラム			NRC AAFCO		1271	14天里	NII NII	RC	AAFCO			
	 あじ・まあじ-焼き	77A 5		g	105.9		1/1	ν	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	INI	\C	AAFCO
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	6	乾燥重量	g	35.5			乾燥重量		臨床栄養学」より	人心····································			
豆類	糸引き納豆	3.5	エネルギー	kcal			乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一ス	ベース	ベース
业界	火孔与松立	0.0	エネルギー密		3.2	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	10	177 1 12	~ :	0.2	Roul/ B				0.0				
	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	たんぱく質	g	8.6	24%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	大根・葉-ゆで	5	内、動物性蛋白								~			
野菜類	トマト・ミニトマトー生	10	脂質	g	7.5	21%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	57%	33%	
藻類	刻み昆布	1	可溶性炭水化	物g	9.9	28%					~			
			繊不溶性	g	2.3	6.3%				2.0% ~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	維総量	g	4.0	11.2%					~			
			灰分	g	1.9	5.4%					~			
			ナトリウム	mg	126	0.35%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	553	1.56%	0.74%	0.40%	0.60%		~			
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	カルシウム	mg	159	0.45%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	55	0.156%	0.104%	0.060%	0.040%		~			0.3%
豆類	糸引き納豆	3.5		mg	142	0.40%	0.53%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	絹ごし豆腐	10	カルシウム:	リン比	1.12	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	10			l					. 14.15 8 43.1				
	キャベツ-生	6	Ad		栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	鉄	mg	1.6		2	1	3	*2上限量:これ以上!	は危険という量			107
	大豆もやし-ゆで	3		mg	0.8		4	2	4	/s.c +t-10.45 = 1	E-1-11			36
	大根・葉-ゆで	5	- 11	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	めたり			9
	にんじん・根、皮むきーゆで	10		mg	0.3		0.3	0.2	0.2			10055	7500	0075
藻類	刻み昆布 ごま-いり	2.5	ピタ レチノーノ ミン カロテン当量	5	60 419		312	179	178			13055	7566	8875
種実類 乳類	ヨーグルト・全脂無糖	2.5	A レチノール当		478		312	179	178			13055	7566	8875
孔規	コークルト・王旭無格		ビタミンD	里 IU	23		34	20	178			194	114	178
			ビタミンE	IU	9.1		1.9	1.1	1.8			134	114	36
			ビタミンド	μд	108		101	58	1.0					- 50
			ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシン	mg	1.9		1.1	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.22		0.09	0.05	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.4		2.1	1.2	0.8					
			葉酸	μд	68		17	10	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.0		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	420									
	新ビオフェルミンS	3		mg	39									
++	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	0.2	食塩相当量	g	0.3									
サ プ リ			飽 和	g	1.3									,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
IJ,			一価不飽		1.4									,
メン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽	-	1.6									
·	新ビオフェルミンS	3	_脂 n-3	mg	416									ļ
	岩城製薬ビタミンCアスコルビ	-	時 n-6	l mg	1213									ļ
	ワダカルシューム末	0.1	酸 n-6:		2.9	: 1	070	001	055			0000	0000	
	小林製薬 ノコギリヤシ	1	1 1 1		1178		672	391	355			3922	2308	
			αリノレン EPA+Dh		97 260		26 26	16 16				691	391	
			EPA+DE		0.5	. 1	1:1	1:1				1	1.5 : 1	
		<u>+</u>	LFA : DI	ıv i iilg	0.0	. 1	1.1	1.1				1.0 . 1	1.0 . 1	

アミノ酸(参考)								
このレシピで	垣面でき	ス문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	の里	NI	AAFCO				
/DN		mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乳深里里へ―			
イソロイシン	1.1%	376	224	135	131			
ロイシン	1.8%	633	411	241	209			
リジン	1.7%	606	205	124	224			
メチオニン	0.6%	207	205	117				
シスチン	0.3%	122						
メチオニン・シスチン計	0.9%	329	392	231	153			
フェニルアラニン	1.0%	370	280	160				
チロシン	0.8%	294						
フェニルアラニン・チロシン言	1.9%	664	448	263	259			
スレオニン	1.0%	346	261	153	170			
トリプトファン	0.3%	107	86	50	57			
バリン	1.2%	442	299	174	138			
ヒスチジン	0.9%	333	116	67	64			
アルギニン	1.4%	488	205	124	181			

アミノ酸スコア(参考)									
このレシピで摂取	できる量	窒素1gあたりの	算定用評	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
CONDICTION AND ADDRESS OF THE PARTY.	(mg)	アミノ酸量	1973年 (一般用)	1985年 (2-5歳)	1973年 (一般用)	1985年 (2-5歳)			
イソロイシン	376	291	250	180	116	161			
ロイシン	633	489	440	410	111	119			
リジン	606	469	340	360	138	130			
メチオニン・シスチン計	シ・シスチン計 329		220	160	116	159			
フェニルアラニン・チロシン計	664	513	380	390	135	132			
スレオニン	346	268	250	210	107	128			
トリプトファン	107	82	60	70	137	118			
バリン	442	341	310	220	110	155			
ヒスチジン	333	257	-	120	-	214			
全窒素量(g)	1.3								

