	ver.4 このレシピのエネルギー	163	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	1.03	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	1/10(thu)		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 このレシピでの		このレシピでの上限量 *2			
			総重量 g 168.5		NRC AAFCO			推奨量	NRC		144500			
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	グラム 8.5		g			INI	RC	AAFCO	老齢犬用 「小動物の	疾患別推奨レベル			AAFCO
	組ごし豆腐	3.5			-			乾燥重量		臨床栄養学」より	人心所是关U 170			乾燥重量
	あずき・全粒-ゆで	5					乗べ一ス	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
	大豆・国産-ゆで	6		ギー密度		kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	10												
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	9				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	6			11.5	25%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6		性蛋白質 g							~			
-7111771	りょくとうもやしーゆで	6		g	<del>-</del>	21%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	44%	33%	
藻類	刻み昆布	1		炭水化物g		29%				0.00	~			
種実類	ごま-いり	2		溶性 g		8.1%				2.0% ~	~			
型類 製類	ヨーグルト・全脂無糖 麩	0.05			<del>-</del>	11.0% 4.4%					~			
和知	処	0.05	ナトリウ	g アム mg		0.15%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
野菜類	  かぼちゃ(西洋)-ゆで	10	_		-	1.28%	0.11%	0.00%	0.60%	0.10/0 0.00/0	~			
	さつまいも-蒸し	10			-	0.40%	0.52%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
	ぶり・成魚-焼き	8.5			-	0.150%	0.079%	0.060%	0.040%	1.00%	~			0.3%
	糸引き納豆	3.5		mg	-	0.39%	0.40%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	大豆・国産-ゆで	5.5	カルシワ	ウム:リン比	1.02	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
豆類	絹ごし豆腐	10												
野菜類	キャベツ-生	6			栄養量		栄養量	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		mį			2	1	4	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			139
	大豆もやし-ゆで	7		mg	-		4	3	6					46
穀類	麩	0.05		mį			0.4	0.3	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			12
1000	ごま-いり	2		:			0.3	0.2	0.2			10055	0000	44500
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		チノール IU			312	234	232			13055	9882	11592
				テン当量 IU ノール当量 IU			312	234	232			13055	9882	11592
			ビタミン		-		312	26	232			194	148	232
			ビタミン				1.9	1.4	2.3			101	140	46
			ビタミン				101	76	2.0					
			ビタミン				0.1	0.1	0.0					
			ビタミン		-		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシ	ンン mg	2.5		1.1	0.8	0.5					
			ビタミン	:	0.26		0.09	0.07	0.05					
			ビタミン				2.1	1.6	1.0					
			葉酸	μ,			17	13	8					
		錠・杯	パントラ	1111			0.9	0.7	0.5					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンコレスラ	`										
	新ビオフェルミンS 岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.3			-							-		
サプリ	石帆袈裟にダミノし アスコルロ。	. 0.3		当量 g 和 g										
			0.0000	価不飽和 g										
У.				価不飽和 g										0
ント	  新ビオフェルミンS	3		n-3   mg	_									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン			n-6 mg	í d									······
	ワダカルシューム末	0.2	酸	n-6 : n-3	2.3	: 1								
	小林製薬 ノコギリヤシ	1	<sup>11</sup>    17	ノール酸 mg			672	510	464			3922	3014	
				リノレン酸 mg			26	20						
				A+DHA mg			26	20				691	510	
			EP	'A : DHA mg	0.6	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

アミノ酸(参考)								
このレシピで	垣面でき	- 조 문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	る里	NF	AAFCO				
	/DM	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%	521	224	176	172			
ロイシン	1.9%	870	411	315	274			
リジン	1.8%	820	205	162	292			
メチオニン	0.6%	269	205	153				
シスチン	0.3%	161						
メチオニン・シスチン計	0.9%	432	392	301	199			
フェニルアラニン	1.1%	523	280	209				
チロシン	0.8%	392						
フェニルアラニン・チロシン言	2.0%	916	448	343	338			
スレオニン	1.0%	467	261	199	223			
トリプトファン	0.3%	144	86	65	74			
バリン	1.3%	599	299	227	181			
ヒスチジン	1.0%	476	116	88	83			
アルギニン	1.6%	731	205	162	236			

アミノ酸スコア(参考)										
このレシピで摂取	できる景	突ま1まま.11の	算定用評	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
CODD C CERT	アロる里	窒素1gあたりの アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	, ~, the	(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2-5歳)				
イソロイシン	521	285	250	180	114	158				
ロイシン	870	476	440	410	108	116				
リジン	820	448	340	360	132	125				
メチオニン・シスチン計	432	236	220	160	107	148				
フェニルアラニン・チロシン計	916	501	380	390	132	128				
スレオニン	467	255	250	210	102	122				
トリプトファン	144	79	60	70	131	113				
バリン	599	327	310	220	106	149				
ヒスチジン	476	260	-	120	-	217				
全窒素量(g)	1.8									

