	ver.4 このレシピのエネルギー	192	kcal 体重の0.75	乗 1.81	kg	計算では	1.21	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 体	重 2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	10/20(sun)		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		このレシピでの上限量 *2				
		グラム	総重量 g 234.			NRC AAF		AAFCO		- 12,2	NI	RC	AAFCO
			水分	g 186.0			乾燥重量	乾燥重量	「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
魚介類		10	1 1 1 1 1 1	kcal 191.8		乗ベース	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
	糸引き納豆	2.8	エネルギー密度	_	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	10											
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	5			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	3.5	たんぱく質	g 10.6	22%	12%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5	内、動物性蛋白質	g #VALUE	######					~			
野菜類	トマトー生	25	脂 質	g 11.3	24%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	40%	33%	
	ごま-いり	2.5	可溶性炭水化物	g 20.9	43%					~			
果実類	ブルーベリー-生	8		g 3.7	7.7%				2.0% ~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	維総量	g 4.8	10.0%					~			
			灰分	g 1.7						~			
			ナトリウム	mg 25		0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg 585	1.21%	0.52%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg 184		0.49%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg 56		0.074%	0.060%	0.040%		~			0.3%
果実類	1	35		mg 163	0.34%	0.37%	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
	かぼちゃ(日本)-ゆで	8			7								
種実類	ごま-いり	2		栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
				mg 1.8		2	1	4	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			145
	ぶり・成魚-焼き	12		mg 1.0		4	3	6					48
	さつまいも-蒸し	10	- 10	mg 0.3		0.4	0.3	0.4	/DM:乾燥重量	あたり			12
	キャベツ-生	3.5		mg 0.6		0.3	0.2	0.2					
	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5		IU 53		302	243	241			12627	10282	12062
	トマトー生	20		IU 161									
	まいたけ-ゆで	5		IU 253		302	243	241			12627	10282	12062
	ごま-いり	2	ビタミンD	IU 56		33	27	24			188	154	241
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンE ビタミンK	IU 3.3		1.8	1.4	2.4					48
-				μg 40		98	79	0.0					
-			ビタミンB1 ビタミンB2	mg 1.3		0.1	0.1	0.0					
_			ナイアシン	mg 0.2		0.3	0.3	0.1					
			ビタミンB6	mg 3.8		1.0	0.8	0.6					
田中松				mg 0.31		0.09		0.05					
	ブルーベリー-生 りんご-生	6 25		μg 0.9 μg 77		2.1	1.7	1.1 9					
未夫知	りんこっ生	錠•杯	パントテン酸	, ,		0.9	0.7	0.5					
	Asahi エビオス錠	现上"个	ビタミンC	mg 1.2	4	0.9	0.7	0.5					
	新ビオフェルミンS	2/3		mg 97		II——							
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	1	食塩相当量	g 0.0	_								
サプ	新ビオフェルミンS	ノ政	飽和	g 0.0		II—							
l j	がにガラエルベンの		一価不飽和										
×	LAsahi エビオス錠	1	多価不飽和	g 2.6 g 2.8			ļ				 		ļ
レン	新ビオフェルミンS	2/3		mg 877									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ		脂 。	mg 1914									†
	ワダカルシューム末	0.03	肋		: 1								·
	ZINC lifestyle	5.2	酸			650	531	482			3793	3136	
	1		αリノレン酸			25	21				2.70	2.50	
				mg 639		25	21				668	531	
			EPA : DHA		: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
									ı				

アミノ酸(参考)								
このレシピで	担刑不主	- z =	このレシピでの推奨量					
	TERM CO	の里	NI	AAFCO				
/[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	1.0%	461	217	183	179			
ロイシン	1.6%	763	397	328	285			
リジン	1.6%	762	199	169	304			
メチオニン	0.6%	283	199	159				
シスチン	0.3%	140						
メチオニン・シスチン計	0.9%	424	379	314	207			
フェニルアラニン	0.9%	434	271	217				
チロシン	0.7%	349						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	783	434	357	352			
スレオニン	0.9%	429	253	207	232			
トリプトファン	0.3%	131	83	68	77			
バリン	1.1%	534	289	236	188			
ヒスチジン	1.2%	569	112	92	87			
アルギニン	1.3%	645	199	169	246			

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	461	283	250	180	113	157			
ロイシン	763	469	440	410	107	114			
リジン	762	468	340	360	138	130			
メチオニン・シスチン計	424	261	220	160	119	163			
フェニルアラニン・チロシン計	783	482	380	390	127	123			
スレオニン	429	264	250	210	105	126			
トリプトファン	131	80	60	70	134	115			
バリン	534	328	310	220	106	149			
ヒスチジン	569	350	-	120	-	292			
全窒素量(g)	1.6								

