	ver.4 このレシピのエネルギー	109	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	0.77	日分となり	Jます				
参考の表へ				本 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	6/15(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 183.7		NRC AAFCO			11天里	NII	RC	AAFCO			
		グラム	水分	g	149.0		1/1	RC	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	INI	RC	AAFCO
-			乾燥重量	g	34.8			乾燥重量		臨床栄養学」より	人心///正天レ ・//			
鱼介類	まだら-焼き	7	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↓	乗ベース	ベース	ベース
豆類	糸引き納豆	2.6	エネルギー密度		3.1	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	12		- :	0.1	rtoui/ g				0.0				
	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	たんぱく質	g	7.9	23%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	内、動物性蛋白質	l g							~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	脂 質	g	4.3	12%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	56%	33%	
野菜類	トマトー生	20	可溶性炭水化	勿g	17.0	49%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	繊 不溶性	g	3.5	10.0%				2.0% ~	~			
果実類	ブルーベリー-生	5		g	4.7	13.6%					~			
			灰分	g	1.5	4.3%					~			
***************************************	まだら-焼き	3	ナトリウム	mg	32	0.09%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
いも類	さつまいも-蒸し	8		mg	582	1.68%	0.73%	0.40%	0.60%		~			
果実類	りんご-生	10		mg	166	0.48%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	43	0.123%	0.102%	0.060%	0.040%		~			0.3%
	まだら-焼き	7		mg	139	0.40%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	2.6	カルシウム: リ	ン比	1.19	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	12			W * =		W # 0	1 W - = 0	W	14世版目 - の/こい	(上午1) ナレ・ミしょミヨ	W # B		.v. += =
	キャベツ-生	5	Δ#	-	栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	宋養量	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	鉄 亜 鉛	mg	1.3		2	1	3	*2上限量:これ以上(よ厄険という <u>軍</u>			104
野菜類野菜類	こまつな・葉-ゆで かぼちゃ(日本)-ゆで	5 12		mg	4.5 0.2		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	t= +_1.1			35 9
野菜類		20		mg mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/ DIWI: \$23床里里(めため			9
	ごま-いり	1.5			16		302	175	174			12627	7406	8688
	ブルーベリー-牛	5		IU	240		302	173	174			12027	7400	0000
本大級			A レチノール当		338		302	175	174			12627	7406	8688
野草類	きゅうり-生	10		IU	10		33	19	17			188	111	174
217678	C.F 7 7 ±	1	ビタミンE	IU	3.9		1.8	1.0	1.7			100		35
			ビタミンK	Дg	98		98	57						
			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	2.0		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μд	0.7		2.1	1.2	0.8					
			葉酸	μд	100		16	9	6					
		錠•杯	パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	734									
	新ビオフェルミンS	1		-	17									
サプ	Ester C	0.3	食塩相当量	g	0.07									
プリ	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.1	飽和	g	0.3									
ا پ	A 1: -124 - AD	1	一価不飽和		0.7									
レン	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1	多価不飽和	1	1.0 73									
	新ピオフェルミンS Ester C	0.3	li n−3 n−6	mg	971									
	ZINC lifestyle	1/8	肋	mg n=3	13.3	- 1								
	LITO III GOLYIG	1/0	酸 n-0 : リノール酸		966		650	382	348			3793	2259	
	1		αリノレン		56		25	15	0.10			0,00	2200	
			EPA+DH/		17		25	15				668	382	
			EPA : DH.		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
										I				

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					
	TERN CO	の里	N	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	以深里里へ フ			
イソロイシン	0.9%	322	217	132	129			
ロイシン	1.6%	553	397	236	205			
リジン	1.7%	583	199	122	219			
メチオニン	0.5%	191	199	115				
シスチン	0.3%	103						
メチオニン・シスチン計	0.9%	296	379	226	149			
フェニルアラニン	0.9%	309	271	156				
チロシン	0.7%	253						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	562	434	257	254			
スレオニン	0.9%	310	253	149	167			
トリプトファン	0.3%	89	83	49	56			
バリン	1.1%	372	289	170	136			
ヒスチジン	0.6%	206	112	66	63			
アルギニン	1.4%	470	199	122	177			

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(%)				
CODD DE CIRRA	CC.0=	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年			
	(mg)		(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2−5歳)			
イソロイシン	322	268	250	180	107	149			
ロイシン	553	459	440	410	104	112			
リジン	583	483	340	360	142	134			
メチオニン・シスチン計	296	246	220	160	112	154			
フェニルアラニン・チロシン計	562	466	380	390	123	120			
スレオニン	310	257	250	210	103	122			
トリプトファン	89	74	60	70	124	106			
バリン	372	309	310	220	100	140			
ヒスチジン	206	171	-	120	-	142			
全窒素量(g)	1.2								

