転換車量 g 39.3	このレシピでの 推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓ ~ /DM /DM ~ ~ ~	N 体重0.75	ンピでの上 RC 乾燥重量 ベース	AAFCO 乾燥重量 ベース
Second Secon	推奨量 疾患別推奨レベル この範囲内 ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~	N 体重0.75 乗ベース	RC 乾燥重量 ベース	AAFCO 乾燥重量 ベース
放射 数類 数	疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓ ~ /DM /DM ~ ~ ~	体重0.75 乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
放射 数数 数数 数数 数数 数数 数数 数数	この範囲内	乗べース	ベース	ベース
魚介類 さんま-焼き 8 豆類 糸引き納豆 2.9 いも類 さつまいも-蒸し 15 野菜類 キャベツ-生 6 野菜類 ブロッコリー・花序-ゆで 6 野菜類 オクラ-ゆで 6 野菜類 ドオトー生 12 野菜類 ドオトー生 30 30 70M 70M 70M 70M 15% 10% 18% 15.0% 23.0% 野菜類 ドオトー生 30 30 7.5 19% 15% 8% 6% 5% 7.0% 15.0% 15% 10.5% 2.0%	/DM /DM /			
豆類 糸引き納豆 2.9 いも類 さつまいも-蒸し 15 野菜類 キャベツ-生 6 野菜類 ブロッコリー・花序-ゆで 6 野菜類 かんぽちゃ(日本)-ゆで 6 野菜類 ドマー生 12 野菜類 ドマー生 12 野菜類 ドマー生 12 野菜類 ドマー生 30 30 2.0 6 5 5 10 6 10 7 10 8 10 9 10 10 10	~ ~ ~ ~	/DM	/DM	
野菜類 キャベツ-生 6 /DM	~ ~ ~ ~	/DM	/DM	
野菜類 ブロッコリー・花序ーゆで 6 野菜類 オクラーゆで 6 野菜類 かぼちゃ(日本)ーゆで 12 野菜類 トント生 30 7.5 10 10	~ ~ ~ ~	/DM	/DM	
野菜類 オクラーゆで 6 野菜類 かぼちゃ(日本)ーゆで 12 野菜類 トマトー生 30 きのこ類 まいたけーゆで 5 繊 不溶性 g 4.1 10.5% 2.0% ~	~ ~ ~			/DM
野菜類 かぼちゃ(日本)ーゆで 12 野菜類 トマトー生 30 きのこ類 まいたけーゆで 5 繊 不溶性 g 4.1 10.5% 2.0% ~	~ ~			
野菜類 トマト-生 30 きのこ類 まいたけーゆで 5 繊 /不溶性 g 4.1 10.5% 2.0% ~	~			
きのこ類 まいたけーゆで 5 繊 不溶性 g 4.1 10.5% 2.0% ~		50%	33%	,
	~			
油脂類 フラックシシードオイル 雑 総 量 g 5.5 14.1%	~			
種実類 プェーいり	~			
	0.07% ~ 0.25%			
カリウム mg 597 1.52% 0.64% 0.40% 0.60%	~			
カルシウム mg 163 0.41% 0.60% 0.40% 0.60% 0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
マグネシウム mg 45 0.116% 0.091% 0.060% 0.040%	~			0.3%
	0.20% ~ 0.30%			1.6%
□ 豆類 糸引き納豆 3 カルシウム:リン比 1.18:1 1:1 1.2:1 ~ 1.4:1 L	~			2:1
いも類 さつまいも-蒸し 15	LIEU-1		I +t =	Lucto
野菜類 キャベツ-生 6 栄養量 栄養量 栄養量 *1推奨量:このくらいは		栄養量	栄養量	
野菜類 ブロッコリー・花序-ゆで 6 鉄 mg 1.5 2 1 3 *2上限量: これ以上はか	厄陝といつ重			118
野菜類 オクラ-ゆで 6 亜 鉛 mg 0.8 4 2 5	4 11			39
野菜類 かぼちゃ(日本)-ゆで 12 野菜類 トマトー生 30 マンガン mg 0.2 0.4 0.2 0.3 0.2 0.2	たり			10
23.5		10007	0070	0004
きのこ類 まいたけ-ゆで 5 ピタ レチノール IU 7 302 198 196		12627	8372	9821
油脂類 フラックシシードオイル 0.3 シ かロテン当量 IU 203		12627	8372	9821
程実類 によってり 2 A レイアールコ皇 10 208 302 196 196 197 119 33 22 20 20 20 20 20 20		188	126	196
(大夫類 フル・イグ 王		100	120	39
穀類 麩 0.5 ビタミンド µg 81 98 64				- 55
AXX 202				
ビタミンB2 mg 0.2 0.3 0.2 0.1				
ナイアシン mg 3.3 1.0 0.7 0.4				
ビタミンB6 mg 0.30 0.09 0.06 0.04				
ビタミンB12 μg 3.1 2.1 1.4 0.9				
葉酸 μg 106 16 11 7				
錠・杯 パントテン酸 mg 1.2 0.9 0.6 0.4				
Asahi エビオス錠 1 ビタミンC mg 287				
新ピオフェルミンS 1 コレステロール mg 13				
・ パルミチン酸アスコルビル・ 0.3 食塩相当量 g 0.03				
サ バルミナン酸アベコルビル 0.3 Q塩塩日当里 g 0.03 フダカルシューム末 0.15 飽 和 g 0.9 一価不飽和 g 2.0				
リ ー価不飽和 g 2.0				
メ Asabi エデオス錠 1 多価不釣和 g 16				
ン 新ビオフェルミンS 1 n-3 mg 689				
パルミチン酸アスコルビル 0.3 脂 n-6 mg 888				
ZINC lifestyle				
ワダカルシューム末 0.2 リノール酸 mg 856 650 432 393		3793	2553	
亜鉛、湿気たエスターCをやめてみる。パルミチンC				
EPA+DHA mg 329 25 17		668	432	
EPA: DHA mg 0.5 : 1 1 : 1 1 : 1		1.5 : 1	1.5 : 1	

アミノ酸(参考)									
このレシピで摂取できる量		このレシピでの推奨量							
このレジとで摂取できる重			N	AAFCO					
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乳深里里へ フ				
イソロイシン	0.8%	325	217	149	145				
ロイシン	1.4%	549	397	267	232				
リジン	1.4%	541	199	137	247				
メチオニン	0.5%	191	199	130					
シスチン	0.3%	110							
メチオニン・シスチン計	0.8%	303	379	255	169				
フェニルアラニン	0.8%	325	271	177					
チロシン	0.6%	248							
フェニルアラニン・チロシン言	1.5%	573	434	291	287				
スレオニン	0.8%	322	253	169	189				
トリプトファン	0.2%	95	83	55	63				
バリン	1.0%	386	289	192	153				
ヒスチジン	0.8%	330	112	75	71				
アルギニン	1.1%	430	199	137	200				

アミノ酸スコア(参考)									
このレシピで摂取できる量 (mg)		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(%)				
		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	325	273	250	180	109	152			
ロイシン	549	461	440	410	105	112			
リジン	541	455	340	360	134	126			
メチオニン・シスチン計	303	254	220	160	116	159			
フェニルアラニン・チロシン計	573	481	380	390	127	123			
スレオニン	322	271	250	210	108	129			
トリプトファン	95	80	60	70	133	114			
バリン	386	325	310	220	105	148			
ヒスチジン	330	277	-	120	-	231			
全窒素量(g)	1.2								

