	ver.4 このレシピのエネルギー	155	kcal 体重の0.7	75乗	1.81	kg	計算では	1.09	日分となり	Jます				
参考の表へ					2.2		計算では 実際は	1.0	日分とする	3				
	10/18(sat)		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	総重量	g	224.3		NI	RC	AAFCO	老齢犬用	ルス里	NIE	RC	AAFCO
野菜類	トマト 生	8	水分	g	181.7					名町人用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
	しろさけ-焼き	3	乾燥重量	g	42.6			乾燥重量	乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より				乾燥重量ベース
20071750			エネルギー	kca			乗べ一ス	\	^-	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一ス	_X	\
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	エネルギー密度		3.7	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
豆類	糸引き納豆	3.2												
いも類	さつまいも-蒸し	20				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで		たんぱく質	g	9.6	23%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	トマトー生	40	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!						~			
	キャベツ-生	5	脂質	g	8.7	20%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0 %	~	46%	33%	
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	18.1	42%					~			
	こまつな・葉ーゆで	5	繊不溶性	g	4.1	9.6%				2.0% ~	~			
	オクラ-ゆで	5	維総量	g	5.6	13.1%					~			
	りょくとうもやしーゆで		灰分	g	1.7	4.1%					~			
	まいたけ-ゆで	5	ナトリウム	mg	19	0.05%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	ごま-いり	1.5	カリウム	mg	643	1.51%	0.59%	0.40%	0.60%	0.50%	~			0.5%
	フラックシシードオイル	0.3	カルシウム	mg		0.45%	0.55%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
- 果美類	ブルーベリー-生	6.8	マグネシウム リ ン	mg	52	0.123%	0.084%	0.060%	0.040%	0.05% 0.75%				0.3%
-			カルシウム:リン	mg	148	0.35%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
-			ガルン・ノム: リン	711	1.30	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	 ぶり・成魚-焼き	8			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1推奨量・このくらい	は摂りましょうという量	学業品	栄養量	栄養量
	糸引き納豆	4.8	鉄	mg	1.8		2	不変里	不诞里	*2上限量:これ以上(不发里	不发里	128
	さつまいも-蒸し	-		mg	0.9		4	3	5	・と工版堂・これの次上に	5/2次にマラ至			43
	かぽちゃ(日本)-ゆで	20	銅銅	mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			11
野菜類		40	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2	, = , 0,,,, = =				
	キャベツ-生	5	ビタ レチノール	IU	24		302	215	213			12627	9070	10639
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	ミンカロテン当量	IU	268									
	こまつな・葉-ゆで	5	A レチノール当量	IU	290		302	215	213			12627	9070	10639
野菜類	オクラ-ゆで	5	ビタミンD	IU	99		33	23	21			188	136	213
野菜類	りょくとうもやしーゆで		ビタミンE	IU	4.1		1.8	1.3	2.1					43
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	ビタミンK	μд	114		98	69						
種実類	ごま-いり	1.5	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
	フラックシシードオイル	-	ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
果実類	ブルーベリー-生	6.5	ナイアシン	mg	3.8		1.0	0.7	0.5					
			ビタミンB6	mg	0.34		0.09	0.06	0.04					
穀類	大麦·押麦		ビタミンB12	μд			2.1	1.5	0.9					
			葉酸	μд			16	11	8					
		錠•杯	パントテン酸	mg			0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	835									-
	新ビオフェルミンS	1	コレステロール 食塩相当量	mg	17							<u> </u>		-
サプリ	Ester C	0.4		g	0.02									-
7			飽 和 一価不飽和	g	1.3 1.7									
×	LAsahi エビオス錠	1	多価不飽和	nēmmum	2.3									
レン	Asani エピオ 入証 新ビオフェルミンS	1	多1四个超和 n-3	g	1019							—		-
ト	Ester C	0.4	脂	mg	1268									
1		0.4	肋		1.2	· 1						I		
			酸				650	468	426			3793	2766	
		-	αリノレン酸		411		25	19						
			EPA+DHA		488		25	19				668	468	
			EPA : DHA			: 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	소문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	の里	NI	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	0.9%	384	217	162	157			
ロイシン	1.5%	632	397	289	251			
リジン	1.6%	663	199	149	268			
メチオニン	0.5%	230	199	140				
シスチン	0.3%	121						
メチオニン・シスチン計	0.8%	352	379	277	183			
フェニルアラニン	0.9%	376	271	192				
チロシン	0.7%	289						
フェニルアラニン・チロシン言	1.6%	665	434	315	311			
スレオニン	0.9%	374	253	183	204			
トリプトファン	0.3%	110	83	60	68			
バリン	1.1%	448	289	209	166			
ヒスチジン	1.1%	472	112	81	77			
アルギニン	1.2%	519	199	149	217			

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	384	270	250	180	108	150			
ロイシン	632	444	440	410	101	108			
リジン	663	466	340	360	137	129			
メチオニン・シスチン計	352	248	220	160	113	155			
フェニルアラニン・チロシン計	665	468	380	390	123	120			
スレオニン	374	263	250	210	105	125			
トリプトファン	110	77	60	70	129	111			
バリン	448	315	310	220	102	143			
ヒスチジン	472	332	-	120	-	277			
全窒素量(g)	1.4								

