	ver.4 このレシピのエネルギー	138	kcal	体重の0.7	5乗	1.81	kg	計算では	0.97	日分となり	ます				
参考の表へ		142		体	重	2.2	kg			日分とする					
	1 2				_							- oo			
	11/16(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 推奨量	このレシピでの上限量 *2				
		グラム	総重	=		229.4		NI	RC	AAFCO		北大里	NI	RC	AAFCO
田中柘	りんご-生	10			g	188.5		INI	(0	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	141		AAFCO
不大規	うんこ 王 	10		重量	g	40.9				乾燥重量	臨床栄養学」より	人心·加定关レ ・70		乾燥重量	
- 4 介 和	さわら-焼き	8.5			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	3.5		ルギー密度	Roui		kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15				0.1	rioui/ g				5.0			l	l
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	33	たん	ぱく質	g	8.6	21%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	キャベツ-生	7	内、重	协物性蛋白質	g	4.0	9.8%					~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	脂:	質	g	6.9	17%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	48%	33%	
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	可溶	性炭水化物	g	18.3	45%					~			
野菜類	オクラ-ゆで	5	繊	不溶性	g	4.5	11.0%				2.0% ~	~			
野菜類	りょくとうもやしーゆで		維	総 量	g	6.0	14.7%					~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	灰分		g	1.8	4.3%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	_	ノウム	mg	25	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
油脂類	フラックシシードオイル	0.3	_		mg	696	1.70%	0.62%	0.40%	0.60%		~			
果実類	ブルーベリー-生	6.5		シウム	mg	195	0.48%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			-	ネシウム	mg	52	0.128%	0.087%	0.060%	0.040%		~			0.3%
	さわら-焼き	8.5			mg	167	0.41%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3	カル	シウム:リン	比	1.17	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15	<u> </u>								. 14.45 43.1				
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	Auf.			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
	トマトー生	33	鉄	N/I	mg	1.6		2	1	3	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			123
	キャベツ-生	7	亜 :	<b></b>	mg	0.9		4	2	5	/DM #####	F ± 11			41
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	銅マン	4*> .	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	めたり			10
	こまつな・葉ーゆで	5 5			mg	0.5		0.3	0.2	0.2			10007	0740	10000
	オクラーゆで	5		レチノール カロテン当量	IU IU	9 295		302	206	204			12627	8712	10220
	りょくとうもやし-ゆで まいたけ-ゆで	5			IU	302		302	206	204			12627	8712	10220
種実類	ごま-いり	1.5	_		IU	99		33	23	204			188	131	204
油脂類	フラックシシードオイル	0.3			IU	4.3		1.8	1.2	2.0			100	131	41
	ブルーベリー-生	7		<u>:</u> :ンK	μg	117		98	67	2.0					71
***	7,7 1, 1	1 1		シB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
				シB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
				アシン	mg	3.8		1.0	0.7	0.5					
			_	ミンB6	mg	0.31		0.09	0.06	0.04					
			ビタ	ミンB12	μg	0.9		2.1	1.4	0.9					
			葉	骏	μд	116		16	11	7					
		錠∙杯	パン	トテン酸	mg	1.3		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタ	シC	mg	836					l				
	新ビオフェルミンS	1.2	コレ	ステロール	mg	15									
#	Ester C	0.4	食塩	相当量	g	0.03									
サプリ				飽 和	g	0.8									
IJ				一価不飽和	g	1.4									
メン	Asahi エビオス錠	1		多価不飽和	g	1.9									
	新ビオフェルミンS	1.2	脂	n-3	mg	672									ļ
1	Ester C	0.4	腸肪	n-6	mg	1167								ļ	ļ
1	ZINC lifestyle		酸	n-6 : n-		1.7	: 1				I				
			Ц		mg	1137		650	450	409			3793	2657	
				αリノレン酸	-	392		25	18				067	45.5	
				EPA+DHA	mg	234		25	18				668	450	
			<u> </u>	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	担刑不主	. z 😑	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	る里	NI	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	0.8%	340	217	155	151			
ロイシン	1.4%	566	397	278	241			
リジン	1.5%	598	199	143	258			
メチオニン	0.5%	196	199	135				
シスチン	0.3%	110						
メチオニン・シスチン計	0.7%	306	379	266	176			
フェニルアラニン	0.8%	332	271	184				
チロシン	0.6%	258						
フェニルアラニン・チロシン言	1.4%	591	434	303	298			
スレオニン	0.8%	334	253	176	196			
トリプトファン	0.2%	97	83	57	65			
バリン	1.0%	399	289	200	159			
ヒスチジン	0.6%	237	112	78	74			
アルギニン	1.2%	486	199	143	208			

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	340	271	250	180	109	151			
ロイシン	566	452	440	410	103	110			
リジン	598	477	340	360	140	133			
メチオニン・シスチン計	306	245	220	160	111	153			
フェニルアラニン・チロシン計	591	472	380	390	124	121			
スレオニン	334	266	250	210	107	127			
トリプトファン	97	77	60	70	129	110			
バリン	399	318	310	220	103	145			
ヒスチジン	237	189	-	120	-	158			
全窒素量(g)	1.3								

