参考の表へ	ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー	132 160	kcal kcal			1.68 2.0	kg kg	計算では	0.83	日分となり 日分とする	ます					
2.50.5	4/15(wed)	100		このレシピ	_				ピでの推		このレ	シピでの 奨量	このレシピでの 推奨量	このレシ	ンピでの <mark>上</mark>	.限量 *2
		グラム	総重	t =		183.0		NF.	20	AAFCO	-		推兴里		RC	AAFCO
_		クラム	水分		g g	144.2					老齢犬		 疾患別推奨レベル			
魚介類	たい・まだい・養殖-焼き	7		重量	g	38.9			乾燥重量			養学」より	7,0,7,12,00			乾燥重量
豆類	糸引き納豆	3			kcal			乗べ一ス	ベース	ベース	↓この	範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	\	ベース
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネ	ルギー密度		3.4	kcal/g				3.0	~ 4.0	~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11														
野菜類	トマトー生	23					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	5	たん	ぱく質	g	7.6	20%	14%	10%	18%	15.0%	~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、	動物性蛋白質	g	3.2	8.3%						~			
野菜類	こまつな・葉ーゆで	5	脂	質	g	5.2	13%	8%	6%	5%	7.0%	∼ 15.0%	~	47%	33%	
野菜類	スナップえんどう・若ざや-生	5		性炭水化物	g	17.6	45%						~			
	アスパラガス・若茎-ゆで			不溶性	g	3.8	9.9%				2.0%	~	~			
	マッシュルーム-ゆで			総量	g	5.0	12.9%						~			
	ごま-いり	2	灰分		g	1.6	4.1%						~			
油脂類			_	リウム	mg	16	0.04%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15%	∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
1110 1101	ブルーベリー-生	5			mg	597	1.54%	0.61%	0.40%	0.60%			~			
豆類	きな粉・全粒大豆			シウム	mg	201	0.52%	0.56%	0.40%	0.60%	0.50%	~ 1.00%	~			2.5%
A A NOT			_	゚ネシウム	mg	49	0.126%	0.085%	0.060%	0.040%			~			0.3%
	たい・まだい・養殖-焼き	7	リ: 		mg	136	0.35%	0.43%	0.30%	0.50%		~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%		I	1.6%
豆類	糸引き納豆	3	_	シウム:リン	TE.	1.48	: 1			1:1	1.2: 1	~ 1.4 : 1	~			2:1
いも類	さつまいも-蒸し	15 11	⊩			栄養量		光羊旦	栄養量	栄養量	*1##	m/cı\	は摂りましょうという	光羊星	栄養量	兴美星
	かぼちゃ(日本)-ゆで	23	鉄					木伐里 2	木 伐 里				は危険という量	木伐里	木食里	
	キャベツ-生	5	_	<u>\$</u> 八	mg mg	1.5 0.8		3	2	3 5	*2工收基	-: 二11以上1	よ 心 灰 こい ノ 里			117 39
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	_	北口	mg	0.8		0.3	0.2	0.3	/DM	: 乾燥重量	ホ たい			10
	こまつな・葉ーゆで	5		ガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/ DIVI	. 北林主里(3012-7			10
-7111774	スナップえんどう・若ざや-生	5	_	レチノール	IU	10		281	196	194				11756	8280	9713
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで			カロテン当量	IU	246		201	100						0200	
-7111774	マッシュルームーゆで			レチノール当量	IU	254		281	196	194				11756	8280	9713
種実類	ごま-いり	2	_	ミンD	IU	35		30	21	19				175	124	194
油脂類	フラックシシードオイル			ミンE	IU	4.3		1.7	1.2	1.9						39
果実類	ブルーベリー-生	5	ビタ	ミンド	μg	103		91	63							
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタ	ミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0						
			ビタ	ミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1						
いも類	さつまいも-蒸し	5	ナイ	アシン	mg	2.0		1.0	0.7	0.4						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	2	ビタ	ミンB6	mg	0.28		0.08	0.06	0.04						
				ミンB12	μд	0.34		1.9	1.4	0.9						
			葉		μg	94		15	10	7						
		錠·杯		トテン酸	mg	1.1		0.8	0.6	0.4						
	Asahi エビオス錠			ミンC	mg	835										
	新ビオフェルミンS	1.5		ステロール	mg	13										
 +	Ester C	0.4	食塩	相当量	g	0.02										$\overline{}$
サプ	ZINC lifestyle		II	飽和	g	1.0										
IJ ×			II	一価不飽和	g	1.5										
1 5	Asahi エビオス錠		II	多価不飽和	-	1.9								-		-
1	新ビオフェルミンS	1.5		n-3	mg	435										
	Ester C	0.4	B/b	n=6 n=6 : n=	mg າ	1438	L									
		-	酸		mg	3.3 1409	: 1	605	427	389				3532	2525	
		l.	'	グリノレン酸 αリノレン酸	_	92		24	17	308				3032	2020	
			1	EPA+DHA	_	260		24	17					622	427	
			1	EPA : DHA	_	0.7	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1		
		·	_		8	<u> </u>								1.0 . 1		
	サプ	リメントはク	ゲラム	数ではなくて、	個娄	女または杯	数です。									

リ サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。 分数の入力方法 例:2/3→ ゼロ+スペース+2/3

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	の里	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%	306	202	148	144			
ロイシン	1.3%	514	370	264	229			
リジン	1.3%	503	185	136	245			
メチオニン	0.4%	171	185	128				
シスチン	0.3%	104						
メチオニン・シスチン計	0.7%	275	353	253	167			
フェニルアラニン	0.8%	303	252	175				
チロシン	0.6%	231						
フェニルアラニン・チロシン言	1.4%	534	404	287	284			
スレオニン	0.7%	291	235	167	186			
トリプトファン	0.2%	88	77	54	62			
バリン 0.9%		361	269	190	152			
ヒスチジン	0.5%	185	104	74	70			
アルギニン	1.1%	446	185	136	198			

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	306	264	250	180	106	147			
ロイシン	514	443	440	410	101	108			
リジン	503	434	340	360	128	120			
メチオニン・シスチン計	275	237	220	160	108	148			
フェニルアラニン・チロシン計	534	461	380 390		121	118			
スレオニン	291	251	250	210	100	120			
トリプトファン	88	75	60	70	126	108			
バリン	361	311	310	220	100	141			
ヒスチジン 185		160	-	120	-	133			
全窒素量(g)	1.2								

