	ver.4 このレシピのエネルギー	120	kcal 体重の0.7	5乗	1.81	kg	計算では	0.86	日分となり	Jます				
参考の表へ		140	kcal 体	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする					
	6/29(mon)		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 推奨量		このレシピでの上限量 *2			
		グラム	総重量	g	179.8		NI NI	RC	AAFCO	老齢犬用	12.7.2	NRC		AAFCO
		7 74	水分	g	142.7					名町人用  「小動物の	疾患別推奨レベル			
魚介類	あじ・まあじ-焼き	9	乾燥重量	g	37.1			乾燥重量	乾燥重量	臨床栄養学」より				乾燥重量 ベース
豆類	糸引き納豆	2.5	エネルギー	kcal			乗ベース	\	^-^	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	\	\
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.2	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	33				/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	9.5	26%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	5.0	13.3%					~			
	こまつな・葉-ゆで		脂質	g	3.7	10%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	53%	33%	4
	オクラーゆで	5		g	15.1	41%					~			
	まいたけ-ゆで		繊不溶性	g	3.5	9.5%				2.0% ~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	-	維総量	g	5.0	13.4%					~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1	灰分	g	1.6	4.4%					~			
種実類	ごま-いり	2	ナトリウム	mg	40	0.11%	0.13%	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		カリウム	mg	645	1.74%	0.68%	0.40%	0.60%	0.500	~			0.50
			カルシウム	mg	156	0.42%	0.63%	0.40%	0.60%	<u>0.50%</u> ∼ 1.00%	~			2.5%
左 人 宏	+10 ++10 ++	-	マグネシウム リ ン	mg	54		0.096%	0.060%	0.040%	0.05% 0.75%	~			0.3%
	あじ・まあじー焼き	9 2.5	カルシウム:リン	mg	170 0.92	0.46%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
型類 いも類	糸引き納豆 さつまいも-蒸し	15	ガルシウム: ウン	/ EL	0.92	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1堆将量・このくらい	は摂りましょうという量	光茶品	栄養量	栄養量
野菜類		33	鉄	1	木伐里 1.5		木伐里	木伐里	木伐里	*2上限量:これ以上(		木伐里	木伐里	木食里 111
	キャベツ-生	5	亜鉛	mg	0.8		4	2	4	*2工限量.これ以上1	4.旧族でいり里			37
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅銅	mg mg	0.8		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	<b>ちた</b> り			9
	こまつな・葉ーゆで	J	マンガン	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/ DIVI . 和 本 主 里 (	012-7			- 3
	オクラーゆで	5	ピタレチノール	IU	8		302	187	185			12627	7904	9272
	まいたけ-ゆで		ミンカロテン当量	IU	196			107	100			12027	7004	
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		A レチノール当量	÷	202		302	187	185			12627	7904	9272
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンD	IU	14		33	20	19			188	119	185
	ごま-いり	1	ビタミンE	IU	3.3		1.8	1.1	1.9					37
	フラックシシードオイル		ビタミンK	μд	70		98	60						
			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	2.9		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.34		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.11		2.1	1.3	0.8					
			葉酸	μg	106		16	10	7					
		錠·杯	パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	530									
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	20									
サ	Ester C	0.25		g	0.07									
サ プ リ			飽和	g	0.6									
ا ا ا		-	一価不飽和	(£000000000)	1.0									
S	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	1	1.5									
1	新ビオフェルミンS Ester C	1.5 0.25	脂	mg	296 1206		<b></b>					ļ	ļ	
	LSter U	0.25	肋	mg  -3	1206 4.1	. 1							ļ	ļ
			酸		1185		650	408	371			3793	2411	
	<u> </u>		αリノレン酸	-	90		25	16	0/1			0733	2711	
			EPA+DHA	mg	176		25	16				668	408	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
		·	12							I				

リー・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	垣面でき	ス문	このレシピでの推奨量					
	DO XRXC	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	1.1%	399	217	141	137			
ロイシン	1.8%	684	397	252	219			
リジン	1.9%	699	199	130	234			
メチオニン	0.6%	228	199	122				
シスチン	0.3%	127						
メチオニン・シスチン計	1.0%	356	379	241	159			
フェニルアラニン	1.1%	405	271	167				
チロシン	0.8%	311						
フェニルアラニン・チロシン言	1.9%	715	434	274	271			
スレオニン	1.1%	398	253	159	178			
トリプトファン	0.3%	115	83	52	59			
バリン	1.3%	467	289	182	145			
ヒスチジン	0.9%	318	112	70	67			
アルギニン	1.5%	571	199	130	189			

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	399	272	250	180	109	151			
ロイシン	684	467	440	410	106	114			
リジン	699	477	340	360	140	133			
メチオニン・シスチン計	356	243	220	160	111	152			
フェニルアラニン・チロシン計	715	489	380	390	129	125			
スレオニン	398	272	250	210	109	129			
トリプトファン	115	79	60	70	131	113			
バリン	467	319	310	220	103	145			
ヒスチジン	318	217	-	120	-	181			
全窒素量(g)	1.5								

