	ver.4 このレシピのエネルギー	138	kcal 体重の	0.75乗	1.87	kg	計算では	0.87	日分となり	Jます				
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	6/29(金)			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	このレシピでの上限量 *2		
		グラム	総重量 g 122.0		NRC AAFCO		1271	推奨量	NRC AAFCC		AAFCO			
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細			g	83.8					老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル			
	りんご-生	20	乾燥重量	g	38.2			乾燥重量	乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より	31.0.377234			乾燥重量 ベース
乳類	ナチュラルチース・カテーシ	3	エネルギー	kcal			乗べ一ス	_X	^-	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一ス	_X	^-/
肉類	成鶏・ささ身-生	3	エネルギー密	度	3.6	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	キャベツ-生	3												
油脂類	フラックシシードオイル	0.5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
			たんぱく質	g	7.2	19%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
NT	+		内、動物性蛋白			100		00/	F0/	7.00	~		0.00	
肉類	若鶏・ささ身-生	8	脂 質 可溶性炭水化	rh/m g	6.8 17.6	18% 46%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	53%	33%	
野菜類	キャベツ-生	5	繊 不溶性		17.6	3.3%				2.0% ~	~			
	さやいんげん・若ざや-ゆで	3.5	維総量	g g	2.0	5.1%				2.0/0	~			
五人人人	C (0 701770 AC (1) C	0.0	灰分	g	0.6	1.6%					~	-		
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	6	ナトリウム	mg	48	0.13%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	まいたけ-ゆで	6	カリウム	mg	329	0.86%	0.68%	0.40%	0.60%		~			
いも類	さつまいも-蒸し	10		mg	181	0.48%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	30	0.078%	0.096%	0.060%	0.040%		~			0.3%
果実類	りんご-生	20		mg	145	0.38%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
			カルシウム:	リン比	1.25	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2 : 1
油脂類乳類	フラックシシードオイル	1.5			<u> </u>		栄養量	~ * =	쓰수드	*1性将号. = の/こい	は摂りましょうという量	<u> </u>	쓰푸므	<u> </u>
7 - 7 7 7	ナチュラルチース・カテージ ヨーグルト・全脂無糖	10	鉄	mg	栄養量 1.6		木養軍	栄養量	栄養量	*2上限量:これ以上(木役里	栄養量	栄養量 115
孔規	コープルド・王旭無棍	10	亜 鉛	mg	2.3		4	2	5	*2工限量. これの人工	4心灰という里			38
			銅銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			10
			マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.2	, 10,,,,,	,,,,,			
			ピタレチノール	/ IU	109		312	193	191			13055	8140	9549
			ミン カロテン当量	IU	155									
			Α レチノール当		263		312	193	191			13055	8140	9549
			ビタミンD	IU	18		34	21	19			194	122	191
-			ビタミンE ビタミンK	IU	1.8		1.9	1.1	1.9					38
-			ビタミンN ビタミンB1	μв	0.1		101 0.1	62 0.1	0.0					
_			ビタミンB1	mg mg	0.1		0.1	0.1	0.0					
			ナイアシン	mg	1.9		1.1	0.6	0.1					
			ビタミンB6	mg	0.15		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.4		2.1	1.3	0.8					
			葉 酸	μд	27		17	10	7					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	0.8		0.9	0.6	0.4					
	新ビオフェルミンS	2	ビタミンC	mg	7									
	44.0		コレステロール		9									
サプ	新ビオフェルミンS	2	食塩相当量	g	0.1									
ブリ	Asahi エビオス錠 ワダカルシューム末	0.2	飽 和	g ≠n _	0.6									
×	ファハルシューム木	0.2	一価不飽 多価不飽		1.4									
レン			n-3	π⊔ g mg	1071									
			脂	mg	305							-		
			肪 n-6 :		0.3	: 1								
			リノール番		460		672	420	382			3922	2483	
	memo		αリノレン		1070		26	17						
			EPA+DH		1		26	17				691	420	
		<u>+</u>	EPA : DF	IA mg	0.3	: 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					
	TERM CO	の里	N	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	17深里里へ			
イソロイシン	0.5%	208	224	145	141			
ロイシン	0.9%	357	411	260	225			
リジン	1.0%	365	205	134	241			
メチオニン	0.3%	111	205	126				
シスチン	0.1%	46						
メチオニン・シスチン計	0.4%	156	392	248	164			
フェニルアラニン	0.5%	184	280	172				
チロシン	0.4%	160						
フェニルアラニン・チロシン計	0.9%	344	448	283	279			
スレオニン	0.5%	187	261	164	183			
トリプトファン	0.1%	51	86	53	61			
バリン	0.6%	236	299	187	149			
ヒスチジン	0.5%	185	116	73	69			
アルギニン	0.6%	230	205	134	195			

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	算定用計	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
	OI	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	ノベノ政主	(一般用)	(2-5歳)	(一般用)	(2−5歳)				
イソロイシン	208	325	250	180	130	180				
ロイシン	357	556	440	410	126	136				
リジン	365	568	340	360	167	158				
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 156		220	160	110	152				
フェニルアラニン・チロシン計	ェニルアラニン・チロシン計 344		380	390	141	137				
スレオニン	187	291	250	210	116	138				
トリプトファン	51	79	60	70	132	113				
バリン	バリン 236		310	220	119	167				
ヒスチジン	185	288	-	120	-	240				
全窒素量(g)	0.6									

