	ver.4 このレシピのエネルギー	160	kcal 体重	の0.75乗	1.87	kg	計算では							
<u>参考の表へ</u>	1日に与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	7/6fri		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	121.1		NF	RC	AAFCO	老齢犬用		NI	RC	AAFCO
-	h/d Hills prescription diet 詳細 バナナ-生	15.2 10	水分 乾燥重量	g	77.4 43.8			乾燥重量		「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			
乳類	ナチュラルチース・カテージ	3	エネルギー	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	ベース
	さつまいも-蒸し	10	エネルギー			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	8												
いも類	さつまいも-蒸し	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
豆類	糸引き納豆	5	たんぱく質	g	8.7	20%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	10		白質 g							~			
魚介類	まいわし-焼き	7	脂質	g	8.2	19%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	46%	33%	
	アスパラガス・若茎-ゆで	3	可溶性炭水	化物g	19.1	44%					~			
野菜類	キャベツ-生	5	繊 不溶性	g	2.0	4.6%				2.0% ~	~			
			維総量	g	2.9	6.7%					~			
	パセリ・葉-生	1	灰分	g	1.1	2.5%				0.45%	~			
野菜類	しそ・葉-生	1.5		mg	61	0.14%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
75 ch NT			カリウム	mg	450	1.03%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50%	~			0.50
<b>建美</b> 類	ごま-いり	3	カルシウム マグネシウ.	mg	253	0.58%	0.55%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
-			リン		52	0.119%	0.084%	0.060%	0.040%	0.05% - 0.75%				0.3%
-			カルシウム	mg	1.34	· 1	0.43%	0.30%	0.50% 1 : 1	0.25% ~ 0.75% 1.2: 1 ~ 1.4: 1	0.20% ~ 0.30%			1.6% 2 : 1
_			MINDITA	· 721L	1.34	: 1			1:1	1.2: 1 70 1.4: 1				2:1
乳類	<u> </u>  ナチュラルチース゚•カテーシ゛	3			栄養量		学義品	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	学業量	栄養量	栄養量
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	鉄	mg	2.3		2	<b>不丧里</b>	<b>本及里</b>	*2上限量:これ以上(		不良里	不長里	131
TUAR	- 7701 <u>- 1711 1711 1711 1711 1711 1711 1711 </u>	20	亜 鉛	mg	5.7		4	3	5		5/15/XCV / 1			44
			銅	mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			11
			マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2	, = , 0,,,,=====				
			ピタレチノー		129		312	221	219			13055	9328	10942
			ミン カロテン当		267									
			A レチノール	当量 IU	393		312	221	219			13055	9328	10942
			ビタミンD	IU	53		34	24	22			194	140	219
			ビタミンE	IU	1.9		1.9	1.3	2.2					44
			ビタミンK	μд	55		101	71						
			ビタミンB1	mg	0.1		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	1.9		1.1	0.7	0.5					
-			ビタミンB6	mg	0.21		0.09	0.07	0.04					
			ビタミンB12 葉 酸	- 7 0	1.0		2.1	1.5	1.0					
-		錠∙杯	米のパントテン語	μg	51 1.0		0.9	0.7	0.4					
	新ビオフェルミンS	延*1个2	ビタミンC		1.0		0.9	0.7	0.4					
	利しオフェルミン3		コレステロー	mg ル mg	9									
	ーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニ	2	食塩相当量	g	0.1									
サプ	Asahi エビオス錠	1	飽和	g	1.1									
l j	ワダカルシューム末	0.2	一個不		1.1									······
×			多価不		1.3									(m)
レト	ZINC lifestyle	0.1	n-		280									
'			脂		1009									
1				: n-3	3.6	: 1								
			リノーノ		1142		672	481	438			3922	2845	
	memo			ン酸 mg	53		26	19						
			EPA+	: 0	190		26	19				691	481	
			EPA:	DHA mg	0.8	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		Î												

アミノ酸(参考)								
このレシピで	垣面でき	- 조 문	このレシピでの推奨量					
	DO XRXC	の里	NF	AAFCO				
/0		mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	取深里里へ フ			
イソロイシン	0.6%	250	224	166	162			
ロイシン	1.0%	438	411	298	258			
リジン	0.9%	394	205	153	276			
メチオニン	0.3%	136	205	144				
シスチン	0.2%	71						
メチオニン・シスチン計	0.5%	206	392	284	188			
フェニルアラニン	0.6%	255	280	197				
チロシン	0.5%	209						
フェニルアラニン・チロシン計	1.1%	463	448	324	320			
スレオニン	0.5%	226	261	188	210			
トリプトファン	0.2%	71	86	61	70			
バリン	0.7%	306	299	214	171			
ヒスチジン	0.5%	200	116	83	79			
アルギニン	0.7%	309	205	153	223			

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	P. 1 - 1 - 1 - 1	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)			
	(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	250	289	250	180	116	161		
ロイシン	438	505	440	410	115	123		
リジン	394	455	340	360	134	126		
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 206		220	160	108	149		
フェニルアラニン・チロシン計	463	535	380	390	141	137		
スレオニン	226	260	250	210	104	124		
トリプトファン	71	82	60	70	136	117		
バリン	306	353	310	220	114	160		
ヒスチジン	200	231	-	120	-	192		
全窒素量(g)	0.9							

