	ver.4 このレシピのエネルギー	120	kcal 体重の0.7	75乗	1.74	kg	計算では	0.76	日分となり	Jます				
参考の表へ		158	kcal 体	重	2.1	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	11/28(wed)		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				
							1271	推奨量	NRC AAFCO		144500			
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	グラム 10		g	193.3 155.1		INI	20	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	NI NI	7 C	AAFCO
卯矨	海朔・王朔・伊で	10	乾燥重量	g	38.2			乾燥重量		臨床栄養学」より	大心が定奏レベル			
豆類		15	エネルギー	kcal	119.8		乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一ス	ベース	ベース
野菜類	キャベツー生	6	エネルギー密度		3.1	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	8	177 1172		0.1	Roul/ B				0.0				
	にんじん・根、皮むき-ゆで	8				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
いも類	さつまいも-蒸し	10	たんぱく質	g	9.2	24%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			-
藻類	刻み昆布	1	内、動物性蛋白質	g							~			
果実類	りんご-生	10	脂 質	g	7.4	19%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	49%	33%	
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	可溶性炭水化物	g	11.3	29%					~			
			繊 不溶性	g	2.6	6.9%				2.0% ~	~			
			維総量	g	4.3	11.2%					~			
魚介類	あじ・まあじー焼き	8	灰分	g	2.1	5.5%					~			
豆類	糸引き納豆	3.5		mg	143	0.37%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
豆類	絹ごし豆腐	10		mg	567	1.48%	0.64%	0.40%	0.60%		~			
	キャベツ-生	6		mg	187	0.49%	0.59%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
	ブロッコリー・花序-ゆで	8	マグネシウム	mg	62	0.162%	0.090%	0.060%	0.040%		~			0.3%
野菜類	にんじん・根、皮むきーゆで	8		mg	176	0.46%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	ブラックマッペもやし-生	10	カルシウム : リン	ル	1.07	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2 : 1
1119 3793	柿	12	<u> </u>								/LIEU-L			
	ごま-いり	3	ΔıL	-	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
	りょくとうもやしーゆで	8	鉄	mg	1.4		2	1	3	*2上限量:これ以上!	ま 厄			115
型型	ヨーグルト・全脂無糖 刻み昆布	20	型 鉛 銅	mg	1.0 0.2		0.3	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	± +_1.1			38
	刻の庇布 乾ししいたけ-乾	1	マンガン	mg mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/ DIWI: 乳/沫里里(0129			10
さのこ類	 	<u>'</u>	ピタレチノール	IU	91		291	193	191			12194	8140	9548
			ミンカロテン当量	IU	438		231	190	191			12134	0140	3340
			~ [20172三里 A レチノール当量	-5	543		291	193	191			12194	8140	9548
			ビタミンD	IU	20		31	21	19			181	122	191
			ビタミンE	IU	1.5		1.7	1.1	1.9				122	38
			ビタミンK	μд	62		94	62						
			ビタミンB1	mg	0.5		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	1.6		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.21		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.2		2.0	1.3	0.8					
			葉酸	μд	75		16	10	7					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.0		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	226									
	新ビオフェルミンS	3		mg	56									
サ	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2		g	0.3							<u> </u>		
サ プ リ	1 * 1 - 65		飽和	g	1.5									
ا ب	Asahi エビオス錠	1	一価不飽和	0 <u>=</u> 00000000000000000000000000000000000	1.5									
レン	新ビオフェルミンS ワダカルシューム末	0.15	多価不飽和	1	1.6 195				\vdash					
-	ファルルンユーム木	0.15	脂	mg	1401							ļ		
			/fi	mg -3	7.2	. 1						ļ		
			酸 n=0 : n= リノール酸		1364		628	420	382			3663	2483	
	」 血液検査で高カルシウム値がと	:::::::::::::::::::::::::::::::::::::	αリノレン酸	-	90		24	17	002			3003	2400	
			EPA+DHA	mg	91		24	17				645	420	
			EPA : DHA		0.4	: 1	1:1	1:1				1	1.5 : 1	
		·····								l				

アミノ酸(参考)									
このレシピで	押売さき	= = =	 このレシピでの推奨量						
	技収でる	る里	NF	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	1.1%	422	209	145	141				
ロイシン	1.9%	717	384	260	225				
リジン	1.7%	640	192	134	241				
メチオニン	0.6%	217	192	126					
シスチン	0.4%	139							
メチオニン・シスチン計	0.9%	356	366	248	164				
フェニルアラニン	1.1%	418	262	172					
チロシン	0.9%	331							
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	749	419	283	279				
スレオニン	1.0%	376	244	164	183				
トリプトファン	0.3%	119	80	53	61				
バリン	1.3%	501	279	187	149				
ヒスチジン	0.7%	271	108	73	69				
アルギニン	1 4%	550	192	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	算定用評	『点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
CODD C CISCAX	(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	422	296	250	180	119	165			
ロイシン	717	504	440	410	115	123			
リジン	640	450	340	360	132	125			
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 356		220	160	114	156			
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 749		380	390	139	135			
スレオニン	376	264	250	210	106	126			
トリプトファン	119	84	60	70	140	120			
バリン	501	352	310	220	114	160			
ヒスチジン	271	191	-	120	-	159			
全窒素量(g)	1.4								

