	ver.4 このレシピのエネルギー	140	kcal	体重の0.7	5乗	1.87	kg	計算では	0.89	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal	体	重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	12/19(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 推奨量	このレシピでの上降		限量 *2		
		グラム	総重	뮦	g	180.0		NI	RC	AAFCO	老齢犬用	12天里	NE	RC	AAFCO
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	11	水分		g	135.1			乾燥重量		「小動物の	疾患別推奨レベル			乾燥重量
豆類	糸引き納豆	3.5			g	44.9		乗べ一ス		ベース	臨床栄養学」より		乗べース		ベース
	あずき・全粒-ゆで	5			kcal						↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
豆類	木綿豆腐	10		ルギー密度		3.1	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	10													
	キャベツ-生	7		. 10 4 444			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで	8		ぱく質	g	9.0	20%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	トマト・ミニトマトー生	7		物性蛋白質	g							~			
野菜類	にんじん・根、皮むきーゆで	15			g	7.7	17%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	45%	33%	
藻類	刻み昆布	1		性炭水化物		16.6	37%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	繊維	不溶性	g	3.6	8.0%				2.0% ~	~			
				総量	g	5.6	12.5%					~			
			灰分		g	2.2	4.8%					~			
			ナトリ		mg	133	0.30%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウ		mg	682	1.52%	0.58%	0.40%	0.60%	0.50%	~			0.50
A A NT				シウム	mg	176	0.39%	0.54%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
	まいわし-焼き	8		ネシウム	mg	63	0.140%	0.082%	0.060%	0.040%	0.05%				0.3%
豆類	糸引き納豆	3.5			mg	156	0.35%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	絹ごし豆腐	10 30		シウム:リン	IL I	1.13	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4 : 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し					쓰포트		<u> </u>		쓰수도	*1世将号・この/こい	いは摂りましょうという量	<u> </u>	<b>业学</b> 目	쓰수묘
野菜類	トマト・ミニトマトー生	15				栄養量		栄養量					栄養量	<b>宋</b> 夜 重	栄養量
	キャベツ-生	7	_	5/1	mg	1.8		2	1	4	*2上限量:これ以上	は厄陝という重			135
	ブロッコリー・花序ーゆで	8	_	íj e	mg	1.0		4	3	5	/DM #48.5-0	+ + 11			45
	ブラックマッペもやし-ゆで	8	_	£*\.	mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/DM:乾燥重量	めにり			11
	刻み昆布	1	_		mg	0.5		0.3	0.2	0.2			10055	0500	11001
種実類	ごま-いり	2.5	1 6	レチノール	IU	62		312	227	224			13055	9568	11224
	ナチュラルチース・カテーシ	2		加テン当量	IU	461									44004
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	0	II A I		IU	523		312	227	224			13055	9568	11224
-			ビタミ		IU IU	41 2.5		34 1.9	25 1.3	22			194	144	224 45
-			ビタミ			2.5 86		1.9	73	2.2					45
-				ンN ンB1	μд	0.2		0.1	0.1	0.0					
				シB2	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
				アシン	mg	1.9		1.1	0.2	0.1					
-			_	)	mg	0.28		0.09	0.07	0.04					
				シB12	mg μg	0.28		2.1	1.6	1.0					
			葉		µg Дg	89		17	1.0	8					
		錠∙杯		トテン酸	μg mg	1.2		0.9	0.7	0.4					
	Asahi エビオス錠	34E 1111	ビタミ		mg	430		0.9	0.7	0.4					
	新ビオフェルミンS	3		ステロール	mg	53									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ			相当量	g	0.3									
サプリ	石州設集にアミンサアハコルに	0.2		飽和	g	1.2									-
				一価不飽和	g	1.5									b
メ	Asahi エビオス錠	1		多価不飽和	g	2.2									(
ン	新ビオフェルミンS	3	II l	n-3	mg	662									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ		脂  "	n-6	mg	1518							1		\
	ワダカルシューム末	0.2		n-6 : n-		2.3	: 1		ļ						h
		J.E		リノール酸		1470		672	494	449			3922	2918	
		3	P II -	αリノレン酸		389		26	20						
			- 1		mg	230		26	20				691	494	
			- 1	EPA : DHA	_	0.7	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1		
											ı				

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	乳深里里へ―			
イソロイシン	0.9%	404	224	171	166			
ロイシン	1.5%	679	411	305	265			
リジン	1.4%	610	205	157	283			
メチオニン	0.4%	202	205	148				
シスチン	0.3%	145						
メチオニン・シスチン計	0.8%	346	392	292	193			
フェニルアラニン	0.9%	424	280	202				
チロシン	0.7%	312						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	736	448	332	328			
スレオニン	0.8%	370	261	193	216			
トリプトファン	0.3%	117	86	63	72			
バリン	1.1%	485	299	220	175			
ヒスチジン	0.6%	289	116	85	81			
アルギニン	1.2%	551	205	157	229			

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(%)				
	(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	404	284	250	180	114	158			
ロイシン	679	477	440	410	109	116			
リジン	610	429	340	360	126	119			
メチオニン・シスチン計	346	243	220	160	111	152			
フェニルアラニン・チロシン計	736	517	380	390	136	133			
スレオニン	370	260	250	210	104	124			
トリプトファン	117	82	60	70	137	117			
バリン	485	341	310	220	110	155			
ヒスチジン 289		203	-	120	-	169			
全窒素量(g)	1.4								

