	ver.4 このレシピのエネルギー	135	kcal 体重の0	.75乗	1.87	kg	計算では	0.86	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal (本 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	12/27(thu)		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 163.4		NRC AAFCO		老齢犬用	7272	NRC		AAFCO			
	あじ・まあじ-焼き 成鶏・ささ身-生	5	水分	g	118.5 44.9			乾燥重量		「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
	糸引き納豆	3.5	エネルギー	kcal			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
	あずき・全粒ーゆで	6	エネルギー密度			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	20												
	キャベツ-生	7				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマト・ミニトマト-生	11	たんぱく質	g	10.4	23%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
			内、動物性蛋白質	Ĭ g							~			
野菜類	にんじん・根、皮むきーゆで	10	脂質	g	7.1	16%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	45%	33%	
			可溶性炭水化物	勿 g	15.2	34%					~			
藻類	刻み昆布	1	繊不溶性	g	3.9	8.8%				2.0% ~	~			
種実類	ごま-いり	3	維総量	g	5.9	13.1%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.2		g	2.3	5.1%	0.110	0.00%	0.00%	0.45% 0.05%	~			
			ナトリウム	mg	128	0.29%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
左 人 站	de 10 de de 10 det de		カリウム カルシウム	mg	706	1.57%	0.58% 0.54%	0.40%	0.60%	0.50% 4.00%	~ ~			0.5%
	あじ・まあじー焼き	8	マグネシウム	mg	246	0.55%		0.40%	0.60% 0.040%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5% 0.3%
豆類豆類	あずき・全粒-ゆで 糸引き納豆	3.5	リン	mg	69 174	0.154%	0.082% 0.42%	0.060%	0.040%	0.05% - 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
立知	ボリマ納豆	3.5	カルシウム:リ	mg	1.41		0.42%	0.30%	1:1	0.25% ~ 0.75% 1.2: 1 ~ 1.4: 1	0.20% ~ 0.30%			2 : 1
いも類	さつまいも-蒸し	10	1370 J. 17	711	1.41	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4 : 1				2:1
	キャベツー生	6			栄養量		栄養量	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	栄養量	学業品	栄養量
	トマト・ミニトマトー生	15	鉄	mg	1.7		不发生	不发生	本変里	*2上限量:これ以上(不发里	不发里	135
	 さやいんげん・若ざや-ゆで	5	亜 鉛	mg	4.1		4	3	5	**Z工版堂. これのメエト	る心灰という里			45
	ブロッコリー・花序-ゆで	8	銅銅	mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			11
21300	10/3 17 0		マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2	, = , 0,,,, = = =				
藻類	刻み昆布	1	ピタレチノール		29		312	227	225			13055	9580	11237
種実類	ごま-いり	2	ミン カロテン当量	IU	341									
	ヨーグルト・全脂無糖	20	A レチノール当量	l IU	434		312	227	225			13055	9580	11237
			ビタミンD	IU	14		34	25	22			194	144	225
			ビタミンE	IU	2.2		1.9	1.3	2.2					45
			ビタミンK	μд	73		101	73						
			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	3.0		1.1	0.8	0.5					
			ビタミンB6	mg	0.35		0.09	0.07	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.2		2.1	1.6	1.0					
		At 1=	葉酸	μд	83		17	12	8					
	A 1: -124-3 M	錠∙杯	パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.7	0.4					
	Asahi エビオス錠	3	ビタミンC コレステロール	mg	427 19				\vdash					-
	新ビオフェルミンS 岩城製薬ビタミンC アスコルビン		食塩相当量		0.3		-					-		-
サプリ	石城製業にダミンしアスコルに。 ワダカルシューム末	0.2	飽 和	g	1.1									-
7 7	Januarian	0.2	一価不飽和	g n ~	1.5									
У.	 Asahi エビオス錠	1	多価不飽和		1.9		I							ļ
S	新ビオフェルミンS	3		µ g mg	335									\vdash
-	岩城製薬ビタミンC アスコルビン		脂	mg	1604									
	ワダカルシューム末	0.2	肋		4.8	: 1								
	ZINC lifestyle	0.1	酸 n-0 : i		1576		672	494	449			3922	2922	
			αリノレン		184		26	20						
			EPA+DHA		127		26	20				691	494	
			EPA : DH	A mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 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	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	1.0%	456	224	171	166			
ロイシン	1.8%	787	411	306	265			
リジン	1.7%	771	205	157	283			
メチオニン	0.6%	255	205	148				
シスチン	0.3%	144						
メチオニン・シスチン計	0.9%	400	392	292	193			
フェニルアラニン	1.0%	464	280	202				
チロシン	0.8%	349						
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	813	448	333	328			
スレオニン	1.0%	433	261	193	216			
トリプトファン	0.3%	127	86	63	72			
バリン	1.2%	531	299	220	175			
ヒスチジン	0.8%	366	116	85	81			
アルギニン	1.4%	650	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	456	279	250	180	111	155				
ロイシン	787	481	440	410	109	117				
リジン	771	471	340	360	139	131				
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 400		220	160	111	153				
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 813		380	390	131	127				
スレオニン	433	265	250	210	106	126				
トリプトファン	127	78	60	70	130	111				
バリン	531	325	310	220	105	148				
ヒスチジン	366	224	-	120	-	186				
全窒素量(g)	1.6									

