	ver.4 このレシピのエネルギー	180	kcal 体重の0	.75乗	1.87	kσ	計算では	1 14	日分となり	Jます				
参考の表へ		158	kcal (本 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·										-01213-50			
	2/2(sat)		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 このレシピでの 推奨量 推奨量		このレシピでの上限量 *2				
		グラム	総重量	g	173.6		N	RC	AAFCO	老齢犬用	加入里	NI	RC	AAFCO
			水分	g	124.1					「小動物の	疾患別推奨レベル			
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	3	乾燥重量	g	49.5		体重0.75 乗ベース	乾燥重量	乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より		体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
魚介類	まいわし-焼き	9	エネルギー	kcal	179.7		未・、 へ			↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	未、ヘ		`
豆類	絹ごし豆腐	12	エネルギー密度	Ę	3.6	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	じゃがいも-水煮	10												
穀類	はとむぎ・精白粒	8				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	6	たんぱく質	g	12.9	26%	12%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序ーゆで	5				4.00/	70/	00/	F0/	7.00	~		0.00	
	かぼちゃ(西洋)-ゆで	10		g Mm	8.8	18%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	41%	33%	
を	まいたけ-ゆで 刻み昆布	10			21.2 2.5	43% 5.0%				2.0% ~	~			
種実類	ごま-いり	3	維 総 量	g	4.1	8.2%				2.0%	~	-		
性大規	L & 0.9	3	灰分	g	2.1	4.3%					~			
肉類	成鶏・ささ身-生	3	ナトリウム	mg	140	0.28%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	-		
F100			カリウム	mg	584	1.18%	0.53%	0.40%	0.60%	0.10%	~			
肉類	成鶏・ささ身-生	8	カルシウム	mg	185	0.37%	0.49%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
いも類	さつまいも-蒸し	10	マグネシウム	mg	62	0.125%	0.074%	0.060%	0.040%		~			0.3%
豆類	糸引き納豆	3.5	リン	mg	181	0.37%	0.38%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	ソフト豆腐	11	カルシウム:リ	ン比	1.03	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
穀類	はとむぎ・精白粒	8												
野菜類	キャベツ-生	6			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
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	鉄	mg	1.5		2	1	4	*2上限量:これ以上!	は危険という量			148
	かぼちゃ(西洋)-ゆで	4	亜 鉛	mg	1.3		4	3	6	/DM	- + 11			49
野菜類	トマトー生	4	卸マンガン	mg	0.2		0.4	0.3	0.4	/DM:乾燥重量	めたり			12
達類	まいたけ-ゆで 刻み昆布	6	ピタレチノール	mg IU	67		0.3 312	250	0.2 247			13055	10544	12369
油脂類	フラックシシードオイル	1		IU	191		312	200	247			13000	10344	12309
乳類	ナチュラルチース・カマンヘール	2			255		312	250	247			13055	10544	12369
	ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンD	IU	66		34	27	25			194	158	247
70750			ビタミンE	IU	2.4		1.9	1.5	2.5					49
			ビタミンK	μд	57		101	81						
			ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.3	0.1					
			ナイアシン	mg	3.7		1.1	0.8	0.6					
			ビタミンB6	mg	0.29		0.09	0.07	0.05					
			ビタミンB12	μд	0.8		2.1	1.7	1.1					
		M 4T	葉酸パルニン・一般	μд	66		17	13	9					
	Apple: エビナフや	錠·杯	パントテン酸 ビタミンC	mg	1.2		0.9	0.7	0.5					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1		mg mg	520 29									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ			g	0.3									
サプ	ワダカルシューム末	0.2	飽和	g	1.6									
l j	77777	0.2	一価不飽和		1.7									
×	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和		2.4									
レント	新ビオフェルミンS	1	n-3	mg	926									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	0.3	脂 n-6	mg	1474									
			酸 n-6 :		1.6	: 1								
			リノール酸		1422		672	544	495			3922	3216	
			αリノレン		629		26	22						
			EPA+DH/		249		26	22				691	544	
			EPA : DH.	A mg	0.8	: 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						
	TERN 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 フ				
イソロイシン	1.1%	568	224	188	183				
ロイシン	2.3%	1126	411	336	292				
リジン	1.7%	828	205	173	312				
メチオニン	0.6%	308	205	163					
シスチン	0.4%	176							
メチオニン・シスチン計	1.0%	482	392	322	213				
フェニルアラニン	1.2%	571	280	223					
チロシン	0.9%	452							
フェニルアラニン・チロシン計	2.1%	1023	448	366	361				
スレオニン	1.0%	502	261	213	237				
トリプトファン	0.3%	142	86	69	79				
バリン	1.4%	670	299	242	193				
ヒスチジン	0.9%	453	116	94	89				
アルギニン	1.5%	725	205	173	252				

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(%)				
CONDICTION AND ADDRESS OF THE PARTY.	(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	568	290	250	180	116	161			
ロイシン	1126	575	440	410	131	140			
リジン	828	423	340	360	124	117			
メチオニン・シスチン計	482	246	220	160	112	154			
フェニルアラニン・チロシン計	1023	522	380	390	137	134			
スレオニン	502	256	250	210	102	122			
トリプトファン	142	73	60	70	121	104			
バリン	670	342	310	220	110	155			
ヒスチジン 453		231	-	120	-	193			
全窒素量(g)	2.0								

