	ver.4 このレシピのエネルギー	129	kcal	体重の0.75	乗 1.8	37	kg	計算では	0.82	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	5				
	2/12(tue)		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		このレシピでの上降		.限量 *2		
		グラム	総重量 g 149.1		NRC AAFCO		老齢犬用	ル大里	NI NI	RC	AAFCO				
		7 74	水分		g 1	12.6				乾燥重量	老断大用 「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
A A NOT			乾燥重エネル	1.0		36.4		乗べ一ス		ベース		1 = 0 /# EI + 1	乗べース	ベース	ベース
	ぶり・成魚-焼き	7		ノキー k ノギー密度	cal 1	29.2					↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
	糸引き納豆	3.5		十一省長		3.5	kcal/g	l——			3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15					/DN4	/D14	/D14	/DM	/D14 /D14	/D14 /D14	/D14	/D14	(D) 4
	キャベツー生	5 5		P/66		0.7	/DM	/DM 17%	/DM 10%	/DM 18%	/DM /DM	/DM /DM ~	_/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで かぼちゃ(西洋)-ゆで	8			g	8.7 4.8	24% 13.0%	1 / 70	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	まいたけーゆで	3			g	6.3	13.0%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	55%	33%	
- 171	えのきたけーゆで	3			g	15.0	41%	970	070	370	7.0% ~ 13.0%	~	33%	3370	
	刻み昆布	0.5			-	2.7	7.5%				2.0% ~	~			
	ごま-いり	2		`冶江 > 是	g g	4.0	10.9%				2.0%	~			
	ヨーグルト・全脂無糖	20			g	1.7	4.8%					~			
北块	コープルド・王旭無福	20	ナトリ		ng	92	0.25%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウ			538	1.48%	0.72%	0.40%	0.60%	0.13/6 ** 0.33/6	~			
			カルシ	1.	ng	151	0.41%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
					ng	44	0.121%	0.101%	0.060%	0.040%	0.30%	~			0.3%
肉類	成鶏・ささ身-生	6			ng	142	0.39%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3.5		·ウム:リン!		1.06		0.01%	0.00%	1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15		, . , , , ,	0	1.00					1.2. 1				2.1
	キャベツ-生	5			学	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	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	5			ng	1.2		2	7.及主	3	*2上限量:これ以上		小及王	水及里	109
	かぼちゃ(西洋)-ゆで	9			ng	0.9		4	2	4		O/LINCO / E			36
	まいたけーゆで	5			ng	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM : 乾燥重量	あたり			9
	刻み昆布	0.5	_		ng	0.3		0.3	0.2	0.2	, , 0,,,,,	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			—
	フラックシシードオイル	0.2			IU	61		312	184	182			13055	7765	9109
	ナチュラルチース・カテーシ゛	5	j		IU	217									
	ヨーグルト・全脂無糖	20			 [U	273		312	184	182			13055	7765	9109
			ビタミン	ンD	IU	30		34	20	18			194	117	182
			ビタミン	νE	IU	9.4		1.9	1.1	1.8					36
			ビタミン	νK ,	l g	71		101	59						
			ビタミン	ンB1 r	ng	0.1		0.1	0.1	0.0					
			ビタミン	ンB2 r	ng	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイア	シン r	ng	2.6		1.1	0.6	0.4					
			ビタミン	ンB6 r	ng	0.25		0.09	0.05	0.04					
			ビタミン	ンB12)	u g	0.4		2.1	1.3	0.8					
			葉酸	: /	l g	64		17	10	7					
		錠∙杯	パント		ng	1.3		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミン		ng	521									
	新ビオフェルミンS	1			ng	15									
++	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.3			g	0.2									
サ プ リ			0000		g	1.5									
l i			0000		g	1.3									ļ
メン	Asahi エビオス錠	0		-	g	1.4									\perp
´+	新ビオフェルミンS	1	Ⅱ脂	g	ng	436									ļ
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン		肪		ng	930									ļ
	ワダカルシューム末	0.15	酸	n-6 : n-3	_	2.1	: 1								
	小林製薬 ノコギリヤシ	1	/I	ノール酸 r		908		672	401	364			3922	2368	
				!リノレン酸 ෦	-	182		26	16					45:	
					ng	204		26	16				691	401	
			. [<u>E</u>	PA: DHA r	ng	0.5	: 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					
	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	1.1%	392	224	138	135			
ロイシン	1.8%	664	411	248	215			
リジン	1.8%	638	205	128	230			
メチオニン	0.6%	208	205	120				
シスチン	0.3%	107						
メチオニン・シスチン計	0.9%	314	392	237	157			
フェニルアラニン	1.0%	372	280	164				
チロシン	0.8%	309						
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	681	448	270	266			
スレオニン	1.0%	348	261	157	175			
トリプトファン	0.3%	106	86	51	58			
バリン	1.3%	458	299	179	142			
ヒスチジン	1.0%	360	116	69	66			
アルギニン	1.2%	454	205	128	186			

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 DE CIRCA	CC 0=	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	ノベノ政里	(一般用)	(2-5歳)	(一般用)	(2-5歳)				
イソロイシン	392	297	250	180	119	165				
ロイシン	664	504	440	410	115	123				
リジン	638	485	340	360	143	135				
メチオニン・シスチン計	314	238	220	160	108	149				
フェニルアラニン・チロシン計	ニルアラニン・チロシン計 681		380	390	136	132				
スレオニン	348	264	250	210	106	126				
トリプトファン	106	80	60	70	134	115				
バリン	バリン 458		310	220	112	158				
ヒスチジン 360		273	-	120	-	228				
全窒素量(g)	1.3									

