	ver.4 このレシピのエネルギー	118	kcal 体重の0.7	5乗	1.87	kg	計算では	0.75	日分となり	ます				
参考の表へ		158	kcal 体	重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	2/24(sun)		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	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 148.1		NRC AAFCO		1271	14天里	NII NII	RC	AAFCO			
		グラム	水分	g	115.6		INI	ν	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	INI	\C	AAFCO
			乾燥重量	g	32.5			乾燥重量		臨床栄養学」より	八心//ii/正头レ ·/レ		乾燥重量	
鱼介類	ぶり・成魚-焼き	8	1 1 1 1 1 1	kcal	118.2		乗べ一ス	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
豆類	絹ごし豆腐	10			3.6	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	じゃがいも一水煮	15		3	0.0	rioui, g				0.0				
	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	たんぱく質	g	8.0	25%	19%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	5.0	15.5%					~			
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	8	脂質	g	6.3	19%	10%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	62%	33%	
種実類	ごま-いり	2	可溶性炭水化物	g	12.6	39%					~			
藻類	刻み昆布	0.1		g	2.2	6.8%				2.0% ~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		g	3.0	9.2%					~			
			灰分	g	1.4	4.2%					~			
			ナトリウム	mg	38	0.12%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	442	1.36%	0.81%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	146	0.45%	0.75%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	39	0.122%	0.113%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	若鶏・ささ身-生	6.5		mg	133	0.41%	0.58%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リン	比	1.10	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15			V # E		W * = =	** = =	**	#	は摂りましょうという量	W * E	** * =	**
	キャベツ-生	5		_	栄養量		栄養量					宋養重	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	5		mg	1.0		2	1	3	*2上限量:これ以上に	J 厄険という重			97
	かぼちゃ(西洋)-ゆで まいたけ-ゆで	3.5		mg	0.7		0.4	0.2	0.2	/DM: 乾燥重量	± +_1.1			32 8
	フラックシシードオイル	0.5	100	mg mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/ DIMI: \$23 宋里里0	0129			8
藻類	刻み昆布	0.3		IU	56		312	164	162			13055	6919	8116
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		IU	204		312	104	102			13033	0313	0110
TUXR	コークルト・エルボー	20	I A レチノール当量	S	256		312	164	162			13055	6919	8116
			ビタミンD	IU	32		34	18	16			194	104	162
			ビタミンE	IU	2.4		1.9	1.0	1.6					32
			ビタミンK	μд	50		101	53						
			ビタミンB1	mg	0.1		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	2.7		1.1	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.24		0.09	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μд	0.4		2.1	1.1	0.7					
			葉酸	μд	55		17	9	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.5	0.3					
			ビタミンC	mg	521									
	新ビオフェルミンS	1		mg	16									
サ	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2		g	0.1							<u> </u>		
サプリ			飽和	g	1.5									
ا پ	A 1: -15-1-3-60		一価不飽和	(<u> </u>	1.3									
レン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	1	1.6									
1	新ビオフェルミンS 岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.3	n-3 脂	mg	625 923									ļ
	石城聚業にダミンピアスコルビュ ワダカルシューム末	0.3	肋	mg -3	923 J	. 1						ļ		ļ
	ファバルフューム木	0.2	酸		898	. 1	672	357	325			3922	2110	
	1		αリノレン酸		334		26	14	020			3322	2110	
			EPA+DHA	mg	233		26	14				691	357	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1				1	1.5 : 1	
										l				

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	1.1%	365	224	123	120			
ロイシン	1.9%	611	411	221	192			
リジン	1.8%	600	205	114	205			
メチオニン	0.6%	196	205	107				
シスチン	0.3%	101						
メチオニン・シスチン計	0.9%	295	392	211	140			
フェニルアラニン	1.0%	339	280	146				
チロシン	0.9%	277						
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	616	448	240	237			
スレオニン	1.0%	327	261	140	156			
トリプトファン	0.3%	99	86	45	52			
バリン	1.3%	420	299	159	127			
ヒスチジン	1.1%	355	116	62	58			
アルギニン	1.4%	453	205	114	166			

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	365	297	250	180	119	165				
ロイシン	611	498	440	410	113	121				
リジン	600	489	340	360	144	136				
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 295		220	160	109	150				
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 616		380	390	132	129				
スレオニン	327	266	250	210	106	127				
トリプトファン	99	80	60	70	134	115				
バリン	バリン 420 :		310	220	110	156				
ヒスチジン	355	289	-	120	-	241				
全窒素量(g)	1.2									

