4 * o +	ver.4 このレシピのエネルギー	200	kcal 体重の0.			kg	計算では	1.26	日分となり	Jます -				
参考の表へ		158			2.3				日分とする	5   このレシピでの	このレシピでの			
	4/20(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			推奨量	推奨量	このレシピでの上		.限量 *2
		グラム	総重量 水分	g	154.4 104.4		NI	RC	AAFCO	老齢犬用 「小動物の	疾患別推奨レベル	NE	RC	AAFCO
<b>鱼</b> 介類	ぶり・成魚-焼き	6.5	乾燥重量	g	50.0				乾燥重量	臨床栄養学」より	矢忠別推奨レベル			乾燥重量
	糸引き納豆	2.8	エネルギー	kca	_		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
穀類	大麦・押麦	15	エネルギー密度		4.0	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	キャベツ-生	5												
野菜類野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5 5	たんぱく質	Ι	9.5	/DM 19%	/DM 12%	/DM 10%	/DM 18%	/DM /DM 15.0% ~ 23.0%	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	こまつな・葉-ゆで 刻み昆布	0.05		g	#VALUE!	######	1 270	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ごま-いり	3		g	8.0	16%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	40%	33%	
乳類	ナチュラルチース・カテーシ	2.5			28.2	56%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		g	2.8	5.6%				2.0% ~	~			
			維総量	g	5.2	10.4%					~			
			灰分	g	1.5	3.0%					~			
			ナトリウム	mg	_	0.09%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム カルシウム	mg		0.66%	0.52%	0.40%	0.60%	0.50%	~			0.50
			マグネシウム	mg mg		0.31%	0.49% 0.074%	0.40%	0.60% 0.040%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5% 0.3%
			リン	mg		0.098%	0.074%	0.000%		0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	-		1.6%
			カルシウム:リ		0.90	: 1	0.07/0	0.00%	1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2 : 1
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	6.5			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	栄養量	栄養量
	大麦•押麦	15		mg	-		2	2	4	*2上限量:これ以上(	<b>は危険という</b> 量			150
	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg			4	3	6					50
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅一、ボ、	mg	0.3		0.4	0.3	0.4	/DM:乾燥重量	あたり			13
	にんじん・根、皮むきーゆで	10 5		mg	0.2		0.3	0.2	0.3			10055	10000	10505
	りょくとうもやし-ゆで いちご-生	15		IU	61 309		312	252	250			13055	10660	12505
<u> </u>	刻み昆布	0.05			368		312	252	250			13055	10660	12505
	ごま-いり	3	ビタミンD	IU	42		34	28	25			194	160	250
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンE	IU	1.6		1.9	1.5	2.5					50
果実類	りんご-生	5	ビタミンK	μв	57		101	82						
			ビタミンB1	mg	0.1		0.1	0.1	0.1					
			ビタミンB2	mg	-		0.3	0.3	0.1					
			ナイアシン ビタミンB6	mg	2.3		0.09	0.9	0.6					
			ビタミンB12	mg μg	0.20		2.1	1.8	0.05					
			葉酸	μд			17	14	9					
	1	錠•杯	パントテン酸	mg			0.9	0.8	0.5					
	Asahi エビオス錠		ビタミンC	mg	21									
	新ビオフェルミンS		コレステロール	mg	17									
++	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	ン酸	食塩相当量	g	0.1									
サ プ リ	小林製薬 ノコギリヤシ		飽和	g	2.0									ļ
メ	A 1: -12-3-20		一価不飽利	mi Emminin	2.3									ļ
ン	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS		多価不飽利 n-3	] g   mg	2.3 547	$\vdash$		-						-
۲	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	<u>:</u> ン酸	脂	mg										ł
	ワダカルシューム末	- ыл	肪		3.3	: 1						l		\ <u></u>
			リノール酸	mg	1753		672	550	500			3922	3251	
			αリノレン百		68		26	22						
			EPA+DHA		364		26	22				691	550	
			EPA : DHA	mg	0.6	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

アミノ酸(参考)								
このレシピで	垣面でき	- 조 문	このレシピでの推奨量					
	DO XESS	る里	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	0.8%	414	224	190	185			
ロイシン	1.5%	730	411	340	295			
リジン	1.2%	608	205	175	315			
メチオニン	0.5%	239	205	165				
シスチン	0.3%	149						
メチオニン・シスチン計	0.8%	390	392	325	215			
フェニルアラニン	0.9%	440	280	225				
チロシン	0.7%	336						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	776	448	370	365			
スレオニン	0.8%	378	261	215	240			
トリプトファン	0.2%	122	86	70	80			
バリン	1.0%	507	299	245	195			
ヒスチジン	0.7%	375	116	95	90			
アルギニン	1.1%	545	205	175	255			

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(%)				
CONDIC CIRCUX	(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	414	271	250	180	108	150			
ロイシン	730	477	440	410	108	116			
リジン	608	397	340	360	117	110			
メチオニン・シスチン計	390	254	220	160	116	159			
フェニルアラニン・チロシン計	776	507	380	390	133	130			
スレオニン	378	247	250	210	99	118			
トリプトファン	122	80	60	70	133	114			
バリン	507	331	310	220	107	151			
ヒスチジン	375	245	-	120	-	204			
全窒素量(g)	1.5								

