	ver.4 このレシピのエネルギー	146	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	0.92	日分となり	ります				
参考の表へ		158	kcal (本 重	2.2		実際は	1.0	日分とする	3				
	7/11(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	このレシピでの上降		.限量 *2
		グラム	総重量	g	194.4		N	RC	AAFCO	老齡犬用	7.2.1	N	RC	AAFCO
			水分	g	155.2				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
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	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
	糸引き納豆	2.1	エネルギー密度			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	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	8.2	21%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	オクラ-ゆで	6	内、動物性蛋白質	ŧ g	#VALUE!	######					~			
野菜類	りょくとうもやしーゆで	5	脂 質	g	9.0	23%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	50%	33%	
野菜類	トマトー生	15	可溶性炭水化	勿g	15.7	40%					~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5		g	3.7	9.5%				2.0% ~	~			
藻類	刻み昆布	0.5	維総量	g	5.3	13.6%					~			
種実類	ごま-いり	3	灰分	g	1.9	4.9%					~			
果実類	ブルーベリー-生	6	ナトリウム	mg		0.17%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		mg	586	1.50%	0.65%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg		0.50%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg		0.158%	0.091%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン	mg		0.41%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
果実類	りんご-生	10	カルシウム:リ	ン比	1.23	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
						1								
					栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
			鉄	mg			2	1	3	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			118
			亜 鉛	mg			4	2	5					39
	大西洋さけ・養殖-焼き	6	銅	mg			0.4	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			10
	糸引き納豆	2.1	マンガン	mg			0.3	0.2	0.2					
	さつまいも-蒸し	15	ピタレチノール	5	36		302	198	196			12627	8356	9802
	キャベツ-生	5	ミン カロテン当量	IU	121									
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	A レチノール当量		155		302	198	196			12627	8356	9802
	オクラーゆで	6	ビタミンD	IU	58		33	22	20			188	125	196
	りょくとうもやしーゆで	5	ビタミンE	IU	3.0		1.8	1.2	2.0					39
	トマトー生	30	ビタミンK	μе			98	64	0.0					
	まいたけ-ゆで	5	ビタミンB1 ビタミンB2	mg	<u> </u>		0.1	0.1	0.0					
藻類	刻み昆布	0.5		mg	<u> </u>		0.3	0.2	0.1					
	ごま-いり ブルーベリー-生	3 5	ナイアシン ビタミンB6	mg			1.0 0.09	0.7	0.4					
乳類	フルーベリー-生	10		mg			2.1	1.4	0.04					
孔短	コーグルト・王旭無裾	10	葉酸	Дg	1		16	1.4	7					
		錠∙杯	パントテン酸	μ g mg	1		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	以た 1 1 1 1	ビタミンC	mg		4	0.9	0.0	0.4	<u>I</u>				
	新ビオフェルミンS	2/3	コレステロール		_	\vdash								\vdash
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	-	食塩相当量	g	0.1									
サプ	小林製薬ノコギリヤシ	0.1	飽和	g	1.5									
l j	行事を表するようでク		一価不飽		2.2									
l ź	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和		2.3									
<u>ا</u> ک	新ビオフェルミンS	2/3	n-3	mg mg	_									\vdash
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン		脂	mg								1		·
	ワダカルシューム末	0.2	肪 n-6:		3.2	: 1		ļ						\(\)
		7.2	リノール酸				650	431	392			3793	2548	
	1		αリノレンi		65		25	17						
			EPA+DH/				25	17				668	431	
			EPA : DH.			: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
										1				

| EPA: DHA mg 0.6:1 | サブリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。 分数の入力方法 例:2/3→ ゼロ+スペース+2/3

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	0.8%	327	217	149	145			
ロイシン	1.4%	554	397	267	231			
リジン	1.3%	526	199	137	247			
メチオニン	0.5%	200	199	129				
シスチン	0.3%	110						
メチオニン・シスチン計	0.8%	311	379	255	169			
フェニルアラニン	0.8%	329	271	176				
チロシン	0.7%	256						
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	585	434	290	286			
スレオニン	0.8%	319	253	169	188			
トリプトファン	0.3%	99	83	55	63			
バリン	1.0%	396	289	192	153			
ヒスチジン	0.8%	333	112	74	71			
アルギニン	1.2%	488	199	137	200			

アミノ酸スコア(参考)										
After the Control of										
このレシピで摂取	できる量	窒素1gあたりの	算定用訊	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
	7001	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	327	269	250	180	108	149				
ロイシン	554	456	440	410	104	111				
リジン	526	433	340	360	127	120				
メチオニン・シスチン計	Fオニン・シスチン計 311		220	160	116	160				
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 585		380	390	127	124				
スレオニン	319	263	250	210	105	125				
トリプトファン	99	81	60	70	136	116				
バリン	バリン 396		310	220	105	148				
ヒスチジン	333	274	-	120	-	229				
全窒素量(g)	1.2									

