	ver.4 このレシピのエネルギー	106	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.67	日分となり	J±す				
参考の表へ			kcal 体	重		kg	実際は	1.0	日分とする					
	121-3100 1111						24,3.10							
	7/21(sun)		このレシb	ごで摂	取できるま		このレシ	ンピでの推	奨量 *1	このレシピでの 推奨量	このレシピでの ###=	このレシ	/ピでの上	限量 *2
		?						推奨量						
-		グラム	総重量	g	157.9		NI NI	₹C	AAFCO	老齡犬用	疾患別推奨レベル	NI	RC	AAFCO
rin kr	70 CD CD C		水分	g	130.2		体重0.75	乾燥重量	乾燥重量	「小動物の 臨床栄養学」より	疾忠別推奨レヘル	体重0.75	乾燥重量	乾燥重量
	鶏卵・卵白-ゆで	7.5	乾燥重量	g	27.7		乗ベース	ベース	ベース		一の物画中	乗ベース	ベース	ベース
卵類	鶏卵・卵黄-ゆで	3.5	エネルギー	kcal						↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
豆類	糸引き納豆	2.1	エネルギー密度		3.8	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12												
	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんぱく質	g	7.7	28%	21%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	オクラーゆで	5	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	######					~			
	りょくとうもやしーゆで	5	脂 質	g	8.1	29%	12%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	71%	33%	
	トマトー生	14	可溶性炭水化物	J g	7.0	25%					~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	繊不溶性	g	3.0	10.8%				2.0% ~	~			
藻類	刻み昆布	0.3	維総量	g	4.3	15.7%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	灰分	g	1.5	5.5%					~			
果実類	ブルーベリー-生	6	ナトリウム	mg	63	0.23%	0.17%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	473	1.71%	0.91%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	164	0.59%	0.85%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	49	0.179%	0.129%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン	mg	138	0.50%	0.65%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
			カルシウム:リ	ン比	1.19	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
					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
			鉄	mg	1.6		2	1	2	*2上限量:これ以上(は危険という量			83
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7.5	亜 鉛	mg	4.7		4	2	3					28
	糸引き納豆	2.1	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/DM: 乾燥重量	あたり			7
	さつまいも-蒸し		マンガン	mg	0.3		0.3	0.1	0.1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	ピタ!レチノール	IU	73		302	140	138			12627	5894	6914
	キャベツ-生	5	ミンカロテン当量	IU	195									
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	A レチノール当量	-5	349		302	140	138			12627	5894	6914
	こまつな・葉ーゆで	3.5	ビタミンD	IU	43		33	15	14			188	89	138
	オクラーゆで	5.5	ビタミンE	IU	9.9		1.8	0.8	1.4			100	- 00	28
	hマト-生	25	ビタミンK	μg	81		98	45	1.4					20
	まいたけ-ゆで	3	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
藻類	刻み昆布	0.5	ビタミンB2	-	0.2		0.1	0.1	0.0					
1111774	ごま-いり	0.5	ナイアシン	mg	2.7		1.0	0.1	0.1					
	ブルーベリー-生	3	ビタミンB6	mg	0.24		0.09	0.04	0.03					
		10		mg			2.1							
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	葉 酸	μд	0.5 99		16	1.0	0.6 5					
-		Art 47	パントテン酸	μд				0.4						-
	A 1: -124 - AD	錠∙杯	ビタミンC	mg	1.1		0.9	0.4	0.3					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1 0 /0	コレステロール	mg	426 57	\vdash								+
	W1 - V - V - V	2/3	食塩相当量	mg		-	l——							-
サ	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	-		g	0.1	-								-
゚゚゚゚	小林製薬 ノコギリヤシ	1	飽 和	g	1.3									ļ
Į į			一価不飽和		1.8									ļ
メン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	1	1.8	\vdash	II							\square
·	新ビオフェルミンS	2/3	n−3	mg	345									ļ
1	岩城製薬ビタミンC アスコルビ		財 n-b	mg	1475									ļ
	ワダカルシューム末	0.2	酸 n-6 : n		4.3	: 1								
	ZINC lifestyle	1/8		mg	1430		650	304	277			3793	1798	
			α リノレン配		60		25	12						
			EPA+DHA		232		25	12				668	304	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		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						
	技取でさ	る里	NF	AAFCO					
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	12深里里へー				
イソロイシン	1.1%	311	217	105	102				
ロイシン	1.9%	518	397	188	163				
リジン	1.7%	471	199	97	174				
メチオニン	0.7%	185	199	91					
シスチン	0.4%	122							
メチオニン・シスチン計	1.1%	308	379	180	119				
フェニルアラニン	1.1%	309	271	124					
チロシン	0.9%	244							
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	553	434	205	202				
スレオニン	1.0%	284	253	119	133				
トリプトファン	0.3%	96	83	39	44				
バリン	1.4%	379	289	136	108				
ヒスチジン	1.0%	284	112	53	50				
アルギニン	1.6%	447	199	97	141				

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 Cheax	(mg)	を系 Igめたりの 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	311	278	250	180	111	154		
ロイシン	518	463	440	410	105	113		
リジン	471	421	340	360	124	117		
メチオニン・シスチン計	308	276	220	160	125	172		
フェニルアラニン・チロシン計	553	495	380	390	130	127		
スレオニン	284	254	250	210	102	121		
トリプトファン	96	86	60	70	143	122		
バリン	379	339	310	220	109	154		
ヒスチジン	284	254	-	120	-	211		
全窒素量(g)	1.1							

