	ver.4 このレシピのエネルギー	119	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.76	日分となり	Jます				
参考の表へ				重		kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	7/22(mon)-結果		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	フレシピでの 推奨量		このレシピでの上限量 *2			
		グラム	総重量 g 98.5		NRC AAFCO		老齢犬用	ル大里	NI	RC	AAFCO			
		7 74	水分	g	71.3					老師大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	27.2				乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より		体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7.5	エネルギー	kca	119.5		乗ベース	\	\	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	来ハース 	\	\
豆類	糸引き納豆	2.1	エネルギー密度		4.4	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	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	8.5	31%	22%	11%	20%	16.5% ~ 25.3%	~			
	オクラ-ゆで	3.5	内、動物性蛋白質	-	#VALUE!						~			
	こまつな・葉-ゆで	5	脂質	g	10.6	39%	12%	6%	6%	7.7% ~ 16.5%	~	72%	36%	
	トマトー生	15	可溶性炭水化物	-	4.1	15%				0.0%	~			
さのこ類	まいたけ-ゆで 刻み昆布	5 0.2	繊 不溶性 総 量	g	2.3 3.2	8.6% 11.7%				2.2% ~	~			
	ブま-いり	3	灰分	g	1.2	4.3%					~			
	ブルーベリー-生	6	ナトリウム	g mg	_	0.08%	0.17%	0.09%	0.07%	0.17% ~ 0.39%	0.07% ~ 0.25%			
木天規	J	0	カリウム	mg	_	1.17%	0.17%	0.09%		0.17% ~ 0.39%	0.07% ~ 0.23%			
			カルシウム	mg	_	0.63%	0.93%	0.44%		0.55% ~ 1.10%	~			2.8%
			マグネシウム	mg		0.181%	0.131%	0.066%		0.55% 1.10%	~			0.3%
			リン	mg	_	0.101%	0.67%	0.33%		0.28% ~ 0.83%	0.20% ~ 0.30%			1.8%
			カルシウム:リ		1.42		0.07%	0.00%	1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
			3,777	- 10	1.42					1.2. 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			2	1		*2上限量:これ以上(バ及並	アル及主	90
魚介類	ぶり・成魚-焼き	12		mg			4	2						30
	糸引き納豆	0.5	銅	mg			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	0.1	0.1					
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	1	ピタレチノール	IU	27		302	151	149			12627	6366	7468
野菜類	キャベツ-生	1	ミンカロテン当量	ΙU	134									
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	1	A レチノール当量	IU	244		302	151	149			12627	6366	7468
野菜類	こまつな・葉-ゆで	1	ビタミンD	IU	56		33	16	15			188	96	149
野菜類	オクラ-ゆで	1	ビタミンE	IU	2.6		1.8	0.9	1.5					30
野菜類	りょくとうもやしーゆで	1	ビタミンK	μв	59		98	49						
野菜類		2	ビタミンB1	mg			0.1	0.1	0.0					
	まいたけ-ゆで		ビタミンB2	mg			0.3	0.2	0.1					
藻類	刻み昆布	0.01	ナイアシン	mg			1.0	0.5	0.3					
	ごま-いり	5	ビタミンB6	mg			0.09	0.04	0.03					
果実類	ブルーベリー-生	0.2	ビタミンB12	μд			2.1	1.0	0.7					
		A4 1=	葉酸	μд			16	8	5					
		錠∙杯	パントテン酸	mg			0.9	0.4	0.3					
	Asahi エビオス錠	1 0 /0	ビタミンC	mg	_		l							
	新ビオフェルミンS		コレステロール 食塩相当量	mg			l							
サプ	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2		g	0.0									_
ブリ	小林製薬 ノコギリヤシ		飽和	g	1.6 2.6									ļ
٧ ا		1	一価不飽利	mi Emminin	2.8									ļ
レン	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	2/3	多価不飽利 n-3] g mg	_	\vdash								\vdash
	新しオフェルミンS 岩城製薬ビタミンC アスコルビン		脂	mg mg										
	石城製業にダミン() アスコルビュ ワダカルシューム末	0.2	肋		2076	· 1								\\-
	ZINC lifestyle	1/8	酸				650	329	299			3793	1942	
		1/3	αリノレン面				25	13	200			0,00	10-12	
			EPA+DHA				25	13				668	329	
			EPA : DHA			: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
										I				

EPA: DHA mg 0.5:1

†
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	垣面でき	소문	このレシピでの推奨量					
	TERN 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	1.3%	361	217	114	111			
ロイシン	2.2%	600	397	203	176			
リジン	2.2%	600	199	105	188			
メチオニン	0.9%	241	199	99				
シスチン	0.4%	118						
メチオニン・シスチン計	1.3%	361	379	194	128			
フェニルアラニン	1.3%	343	271	134				
チロシン	1.0%	277						
フェニルアラニン・チロシン言	2.3%	620	434	221	218			
スレオニン	1.3%	343	253	128	143			
トリプトファン	0.4%	108	83	42	48			
バリン	1.6%	423	289	146	116			
ヒスチジン	1.8%	483	112	57	54			
アルギニン	2.1%	576	199	105	152			

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	P111-111-11	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
(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	361	275	250	180	110	153			
ロイシン	600	457	440	410	104	111			
リジン	600	457	340	360	134	127			
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 361		220	160	125	172			
フェニルアラニン・チロシン計	620	472	380	390	124	121			
スレオニン	343	261	250	210	104	124			
トリプトファン	108	82	60	70	136	117			
バリン	423	322	310	220	104	146			
ヒスチジン	483	368	-	120	-	306			
全窒素量(g)	1.3								

