	ver.4 このレシピのエネルギー	132	kcal 体重の0.7	5乗	1.81	kg	計算では	0.83	日分となり	ます				
参考の表へ		158		重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする					
	7/30(tue)		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	このレシピでの上限量 *2				
		グラム	総重量 g 167.9		NRC AAFCO		老齢犬用	12.7.2	NRC AAFCO		AAFCO			
		7 74	水分	g	132.0					老町人用	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	35.9		体重0.75  乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	臨床栄養学」より		体重0.75  乗ベース		乾燥重量 ベース
			エネルギー	kcal	131.5		*^-^		^-^	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	*^-^	~-~	^-^
魚介類	たい・まだい・養殖-焼き	8	エネルギー密度		3.7	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15												
	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	5		g	7.3	20%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	なす-ゆで	8			#VALUE!	######	- 00/	00/	F0/	7.0%	~	F 40/	0.00/	
	トマト-生 まいたけ-ゆで	10 5		g	7.6 16.1	21% 45%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	54%	33%	
藻類	刻み昆布	0.2			3.0	8.4%				2.0% ~	~			
	ごま-いり	2	4.04	g	4.2	11.7%				2.0%	~			
	ブルーベリー-生	10		g	1.4	3.9%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		mg	45	0.13%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
70,00			カリウム	mg	474	1.32%	0.70%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	157	0.44%	0.65%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	43	0.119%	0.099%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン	mg	129	0.36%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
			カルシウム:リン	/比	1.21	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
				li li						. 14.15				
- A NT	sail Bar Ide L		Aut.	-	栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
	ぶり・成魚-焼き	7		mg	1.1 0.7		2	1 2	3 4	*2上限量:これ以上(	J.厄陝という重			108
豆類 いも類	糸引き納豆 さつまいも-蒸し	2.1 15		mg mg	0.7		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	<b>ホ</b> たい			36 9
	キャベツ-生	7		mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DW . 和床主里(	012-7			3
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	7		IU	36		302	181	180			12627	7654	8979
	トマトー生	9		ΙU	65									
藻類	刻み昆布	0.3		ΙU	101		302	181	180			12627	7654	8979
種実類	ごま-いり	2	ビタミンD	IU	44		33	20	18			188	115	180
果実類	ブルーベリー-生	8		IU	2.8		1.8	1.1	1.8					36
	りんご-生	20		μg	43		98	59						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
油脂類		0.6		mg	0.1		0.3	0.2	0.1					
-			ナイアシン ビタミンB6	mg	2.3		1.0	0.6	0.4					
-			ビタミンB0	mg Ug	0.23		0.09	0.05	0.04					
-			葉酸	цg	66		16	1.3	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.0		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	423		0.0	0.0	0.1					
	新ビオフェルミンS	2/3	コレステロール	mg	16									
<sub>#</sub>	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2	食塩相当量	g	0.1									
プ			飽 和	g	1.3									
IJ			一価不飽和	g	1.6									
メン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	g	1.7									
1 7	新ビオフェルミンS	2/3		mg	491									ļ
	岩城製薬ビタミンCアスコルビン		II Bb I n−b	mg	1155									ļ
1	ワダカルシューム末	0.2		- 6	2.4	: 1	050	205	050			0700	0001	
			リノール酸 αリノレン酸	mg	1117 42		650 25	395 16	359			3793	2334	
			RPA+DHA	-	353		25	16				668	395	
			EPA : DHA		0.6	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1		
		·		8	0.0									

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 XPXC	る里	NI	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	以深里里へ <del>ー</del>			
イソロイシン	0.9%	310	217	136	133			
ロイシン	1.5%	525	397	244	212			
リジン	1.5%	525	199	126	226			
メチオニン	0.5%	188	199	119				
シスチン	0.3%	94						
メチオニン・シスチン計	0.8%	282	379	233	154			
フェニルアラニン	0.8%	296	271	162				
チロシン	0.6%	233						
フェニルアラニン・チロシン言	1.5%	529	434	266	262			
スレオニン	0.8%	299	253	154	172			
トリプトファン	0.2%	86	83	50	57			
バリン	1.0%	371	289	176	140			
ヒスチジン	0.8%	278	112	68	65			
アルギニン	1.2%	426	199	126	183			

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(%)				
CONDICTION AND ADDRESS OF THE PARTY.	(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	310	286	250	180	114	159			
ロイシン	525	484	440	410	110	118			
リジン	525	484	340	360	142	134			
メチオニン・シスチン計	282	260	220	160	118	162			
フェニルアラニン・チロシン計	529	487	380	390	128	125			
スレオニン	299	275	250	210	110	131			
トリプトファン	86	80	60	70	133	114			
バリン	371	342	310	220	110	156			
ヒスチジン	278	256	-	120	-	214			
全窒素量(g)	1.1								

