	ver.4 このレシピのエネルギー	161	kcal 体重	の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.02	日分となり	Jます				
<u>参考の表へ</u>		158	kcal	体 重	2.2		実際は	1.0	日分とする	3				
	8/17(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		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	214.6		NI	RC	AAFCO	老齢犬用		NI	RC	AAFCO
			水分 乾燥重量	g	170.9 43.7				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 ベース
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7.4	エネルギー		_		乗ベース	ベース	\	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	\	^-/
豆類	糸引き納豆	2.1	エネルギー	密度	3.7	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	16												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	9.5	22%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋	白質 g	#VALUE!	######					~			
野菜類	トマト・ミニトマトー生	25	脂 質	g	8.6	20%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	45%	33%	
きのこ類	まいたけ-ゆで	30	可溶性炭水	化物g	17.5	40%					~			
果実類	ブルーベリー-生	6		g	4.7	10.7%				2.0% ~	~			
藻類	刻み昆布	0.5	維総量	g	6.1	14.0%					~			
種実類	ごま-いり	3	灰分	g	2.0	4.6%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	5	ナトリウム	mg		0.17%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	-	1.56%	0.58%	0.40%			~			
			カルシウム	mg		0.42%	0.54%	0.40%		0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウ		_	0.135%	0.081%	0.060%			~			0.3%
			リン	mg		0.39%	0.41%	0.30%		0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
			カルシウム	: リン比	1.09	: 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	栄養量
			鉄	mg			2	1	3	*2上限量:これ以上!	は危険という量			131
	ぶり・成魚-焼き	7.5	亜 鉛	mg	1		4	3	5	#UZZ	L			44
	糸引き納豆	2.1	銅	mg	1		0.4	0.3	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			11
	さつまいも-蒸し	15		mg			0.3	0.2	0.2					
	かぼちゃ(日本)-ゆで	5	ピタレチノー				302	220	218			12627	9306	10916
	キャベツ-生	8	ミン「カロテン当									40007		10010
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	A レチノール				302	220	218			12627	9306	10916
	トマト・ミニトマトー生	30	ビタミンD	IU	96		33	24	22			188	140	218
	まいたけ-ゆで	5	ビタミンE ビタミンK	IU		-	1.8	1.3	2.2					44
	ブルーベリー-生	6	ビタミンR ビタミンB1	με			98	71	0.0					
	ごま-いり  ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンB1	mg			0.1	0.1	0.0					
調味料類		0.8		mg			1.0	0.2	0.1					
調味科類	友のて	0.8	ビタミンB6	mg			0.09	0.7	0.04					
			ビタミンB12	mg . μ		-	2.1	1.5	1.0					
			葉酸	με	1		16	1.3	8					
		錠∙杯	パントテン語		1		0.9	0.7	0.4			-		
	Asahi エビオス錠	አላር <sup>-</sup> ባግ 1	ビタミンC	x mg		1	0.9	0.7	0.4					
	新ビオフェルミンS	2/3	コレステロー											
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン				0.2									
サ プ リ	石州表来にアペンのアハコルに	0.2	飽和	g	1.6									
1			一個不		2.2									
メ			多価不		2.4									
ン	ーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニ	2/3	n-											
۲	岩城製薬ビタミンC アスコルビン		脂		id									b
	ワダカルシューム末	0.2		: n-3	2.9	: 1		1	1			1		b
	ZINC lifestyle	1/8	リノーノ				650	480	437			3793	2838	
				ン酸 mg			25	19						
			EPA+				25	19				668	480	
			EPA:	DHA mg	0.5	: 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 XPXC	る里	NF	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%	357	217	166	162			
ロイシン	1.4%	591	397	297	258			
リジン	1.3%	574	199	153	275			
メチオニン	0.5%	217	199	144				
シスチン	0.3%	119						
メチオニン・シスチン計	0.8%	337	379	284	188			
フェニルアラニン	0.8%	349	271	196				
チロシン	0.6%	273						
フェニルアラニン・チロシン言	1.4%	622	434	323	319			
スレオニン	0.8%	338	253	188	210			
トリプトファン	0.2%	105	83	61	70			
バリン	1.0%	421	289	214	170			
ヒスチジン	1.0%	417	112	83	79			
アルギニン	1.2%	510	199	153	223			

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	357	267	250	180	107	148			
ロイシン	591	442	440	410	100	108			
リジン	574	430	340	360	126	119			
メチオニン・シスチン計	337	253	220	160	115	158			
フェニルアラニン・チロシン計	622	465	380	390	122	119			
スレオニン	338	253	250	210	101	121			
トリプトファン	105	78	60	70	131	112			
バリン	421	315	310	220	102	143			
ヒスチジン	417	312	-	120	-	260			
全窒素量(g)	1.3								

