参考の表へ	ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー	87 158	kcal 体重の0.7 kcal 体	75乗 重		kg kg			日分となり					
	9/13(fri)		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 水分 乾燥重量	g	129.1 106.6		体重0.75	RC 乾燥重量		老齢犬用「小動物の協床栄養学」より	疾患別推奨レベル	体重0.75		AAFCO 乾燥重量
			取深里里 エネルギー	g kcal	22.5		乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
魚介類	さわら-焼き	7	エネルギー密度			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	絹ごし豆腐	16			0.0	riodii/ g								
いも類	さつまいも-蒸し	8				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10	たんぱく質	g	7.2	32%	26%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	######					~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5		g	4.3	19%	14%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	87%	33%	
野菜類	トマト・ミニトマトー生	5	可溶性炭水化物	g	7.2	32%					~			
	まいたけ-ゆで	5	繊不溶性	g	2.0	8.7%				2.0% ~	~			
	ごま-いり	2	維総量	g	2.4	10.8%					~			
	ヨーグルト・全脂無糖	10		g	1.1	5.0%					~			
果実類	なし・日本なし-生	5	ナトリウム	mg	_	0.12%	0.21%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg		1.75%	1.13%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg		0.54%	1.05%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	34	0.150%	0.158%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン	mg		0.58%	0.80%	0.30%		0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
			カルシウム:リン	/比	0.93	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
			l 		栄養量	1	栄養量	栄養量	栄養量	*1推将豊・この/たい	は摂りましょうという量	兴美星	栄養量	栄養量
			鉄	mg			木伐里 2	木袋里	木伐里 2	*2上限量:これ以上(木伐里	木伐里	未供里 67
- 4 4 4 4	さわら-焼き	7.5	亜鉛	mg	0.8		4	1	2	₩2工限量. □10以工1	4.旧灰という里			22
	糸引き納豆	2.1	銅銅	mg	0.7		0.4	0.1	0.2	/DM: 乾燥重量	ち たい			6
	さつまいも-蒸し	2.1	マンガン	mg			0.4	0.1	0.2	/ 5111 : 十2/木王主	57.27			- 0
	かぼちゃ(日本)-ゆで	2	ヒタレチノール	IU	30		302	113	112			12627	4786	5615
	キャベツ-生	5	ミン・カロテン当量	IU	84	 								
	ブロッコリー・花序-ゆで	3	A レチノール当量		113		302	113	112			12627	4786	5615
	トマト・ミニトマトー生	10		IU	81		33	12	11			188	72	112
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	12	ビタミンE	IU	8.2		1.8	0.7	1.1					22
種実類	ごま-いり		ビタミンK	μд	37		98	37						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンB1	mg	0.1		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.1	0.0					
			ナイアシン	mg	2.7		1.0	0.4	0.3					
			ビタミンB6	mg	0.16		0.09	0.03	0.02					
			ビタミンB12	μд			2.1	0.8	0.5					
			葉酸	μд			16	6	4					
		錠∙杯	パントテン酸	mg			0.9	0.3	0.2					
	Asahi エビオス錠		ビタミンC	mg										
	新ビオフェルミンS	0.1	コレステロール 食塩相当量	mg	15									
サ	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.1		g	0.0									
プリ			飽 和 一価不飽和	g	1.0 1.2									
×	 Asahi エビオス錠		多価不飽和	•	1.2									·
レン	新ビオフェルミンS	2/3	多細不認和 n-3	g	300	\vdash								
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン		脂	mg										
	ワダカルシューム末	0.2	別		2.8	· 1								
	小林製薬 ノコギリヤシ	1	HX	mg			650	247	225			3793	1460	
	1		αリノレン酸	-	61		25	10						
			EPA+DHA		199		25	10				668	247	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		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						
	TERN CO	の里	N	AAFCO					
/DM		mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	17深里里へ				
イソロイシン	1.4%	307	217	85	83				
ロイシン	2.3%	512	397	153	133				
リジン	2.3%	523	199	79	141				
メチオニン	0.8%	169	199	74					
シスチン	0.4%	86							
メチオニン・シスチン計	1.1%	254	379	146	97				
フェニルアラニン	1.3%	285	271	101					
チロシン	1.0%	233							
フェニルアラニン・チロシン言	2.3%	518	434	166	164				
スレオニン	1.2%	279	253	97	108				
トリプトファン	0.4%	80	83	31	36				
バリン	1.5%	348	289	110	88				
ヒスチジン	0.9%	202	112	43	40				
アルギニン	1.8%	407	199	79	115				

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	307	292	250	180	117	162		
ロイシン	512	487	440	410	111	119		
リジン	523	497	340	360	146	138		
メチオニン・シスチン計	ニン・シスチン計 254		220	160	110	151		
フェニルアラニン・チロシン計	518	492	380	390	129	126		
スレオニン	279	265	250	210	106	126		
トリプトファン	80	76	60	70	127	109		
バリン	348	331	310	220	107	150		
ヒスチジン	202	192	-	120	-	160		
全窒素量(g)	1.1							

