	ver.4 このレシピのエネルギー	235	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	1.49	日分となり	Jます				
参考の表へ		158	kcal	本 重	2.2		実際は	1.0	日分とする	3				
	10/19(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		.限量 *2		
		グラム	総重量 g 294.1			NRC AAFCO		老齢犬用	12.7.2	NI	RC	AAFCO		
果実類	柿	20	水分	g	232.0				乾燥重量	老断大用 「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
A A NE	1 7 4 1 4 4	- 10	乾燥重量 エネルギー	g	62.0		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
	しろさけー焼き	10	エネルギー密度	kca ≢		kcal/g				3.0 ~ 4.0	- 1 この範囲内 1			
	糸引き納豆 さつまいも-蒸し	11	エイルイ 出た	۲.	3.8	KCal/ g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツー生	3.5	たんぱく質	g	13.9	22%	10%	10%		15.0% ~ 23.0%	7 DIVI 7 DIVI	/ DIVI	/ DIVI	/ DIVI
	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5			#VALUE!	######	10/0	10/0	10/0	13.0% 15 23.0%	~			
野菜類		25	脂質	g	11.2	18%	5%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	31%	33%	
	まいたけ-ゆで	3	可溶性炭水化		30.2	49%	3/0	0/0	370	7.0%	~	01/0	33/0	
	ごま-いり	2	繊不溶性	g	4.7	7.5%				2.0% ~	~			
100 1111	りんご-生	20	維総量	g	6.0	9.6%				2.0/0	~			
	ブルーベリー-生	6	灰分	g	2.0	3.2%					~			
	ヨーグルト・全脂無糖	5	ナトリウム	mg		0.05%	0.08%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
TUAR	- 7701 <u>- 1717</u> 1171171171		カリウム	mg	_	1.17%	0.41%	0.40%	0.60%	0.10%	~			
			カルシウム	mg		0.26%	0.38%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg		0.090%	0.057%	0.060%	0.040%		~			0.3%
果実類	柿	30	リン	mg	_	0.32%	0.29%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
7117475	144		カルシウム:リ		0.82	: 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
魚介類	ぶり・成魚-焼き	12	鉄	mg	1.8		2	2	5	*2上限量:これ以上(は危険という量			186
豆類	絹ごし豆腐	10	亜 鉛	mg	4.8		4	4	7					62
	さつまいも-蒸し	10	銅	mg			0.4	0.4	0.5	/DM: 乾燥重量	あたり			16
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	9	マンガン	mg	0.7		0.3	0.3	0.3					
野菜類	キャベツ-生	3	ピタレチノール	IU	55		302	313	310			12627	13222	15510
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5	ミン カロテン当量	IU	153									
きのこ類	まいたけ-ゆで	3	A レチノール当量	₫ IU	348		302	313	310			12627	13222	15510
種実類	ごま-いり	2.5	ビタミンD	IU	242		33	34	31			188	199	310
果実類	りんご-生	25	ビタミンE	IU	3.9		1.8	1.9	3.1					62
果実類	ブルーベリー-生	5	ビタミンK	μе	40		98	101						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		mg	1.8		0.1	0.1	0.1					
			ビタミンB2	mg	0.3		0.3	0.3	0.1					
	ぶり・成魚-焼き	12		mg			1.0	1.1	0.7					
	さつまいも-蒸し	10		mg	0.44		0.09	0.09	0.06					
	まいたけ-ゆで	10		μе			2.1	2.2	1.4					
果実類	りんご-生	20		μе	1		16	17	11					
		錠·杯	パントテン酸	mg			0.9	0.9	0.6					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg		\vdash								
	新ビオフェルミンS	2/3			_	\vdash								\vdash
サ	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	ン酸	食塩相当量	g	0.1									\vdash
プ	新ビオフェルミンS		飽和	g	2.0									ļ
IJ			一価不飽		2.5									ļ
Ś	Asahi エビオス錠	1 0 /0	多価不飽和	-	2.6	\vdash								\vdash
-	新ビオフェルミンS	2/3	I II n−3	mg	((ļ					ļ
	岩城製薬ビタミンCアスコルビン		肪 n-b	mg		L								ļ
	ワダカルシューム末 ZINC lifestyle	0.2 1/8	酸 n-0 : リノール酸		1.4	: 1	650	682	620			3793	4033	
	ZINC lifestyle	1/8	リノール酸 αリノレン				25	27	020			3/93	4033	
			EPA+DH/				25	27				668	682	
			EPA : DH			. 1	1:1	1:1				1.5 : 1		
		<u>+</u>	LINA DE	, Illig	0.0			1.1		I		1.0 . 1	1.0 . 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					
	TERM 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	1.0%	596	217	236	230			
ロイシン	1.6%	984	397	422	366			
リジン	1.7%	1045	199	217	391			
メチオニン	0.6%	372	199	205				
シスチン	0.3%	166						
メチオニン・シスチン計	0.9%	542	379	403	267			
フェニルアラニン	0.9%	550	271	279				
チロシン	0.7%	443						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	993	434	459	453			
スレオニン	0.9%	572	253	267	298			
トリプトファン	0.3%	161	83	87	99			
バリン	1.1%	691	289	304	242			
ヒスチジン	1.2%	745	112	118	112			
アルギニン	1.3%	785	199	217	316			

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	596	285	250	180	114	158			
ロイシン	984	471	440	410	107	115			
リジン	1045	500	340	360	147	139			
メチオニン・シスチン計	542	259	220	160	118	162			
フェニルアラニン・チロシン計	993	475	380	390	125	122			
スレオニン	572	273	250	210	109	130			
トリプトファン	161	77	60	70	129	110			
バリン	691	330	310	220	107	150			
ヒスチジン	745	356	-	120	-	297			
全窒素量(g)	2.1								

