	ver.4 このレシピのエネルギー	137	kcal 体重の0.7	/5乗	1.81	kg	計算では	0.87	日分となり	Jます				
参考の表へ				重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	12/13(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 このレシピでの		このレシピでの上限量 *2				
					推奨量			推奨量	NRC AAFC					
-		グラム	松里里 水分	g	189.5 153.9		INI	20	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	NI NI	7 C	AAFCO
\vdash			乾燥重量	g	35.6			乾燥重量		臨床栄養学」より	沃忠が推奏し、い			乾燥重量
- 4 4 4 4 4	ぶり・成魚-焼き	7.5		kcal	136.9		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
豆類	おがり 次点 次元	7.3				kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	10			0.0	KCai/ g				0.0 4.0				
	キャベツー生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5		g	8.6	24%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	7 5101	7 10101	/ DIVI
	かぼちゃ(日本)-ゆで	5			VALUE!	######	1770	1070	10%	10.0%	~			
	りんご-生	30		g	8.5	24%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	55%	33%	
1110 2777	まいたけ-ゆで	3			14.0	39%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	繊不溶性	g	2.4	6.7%				2.0% ~	~			
	ヨーグルト・全脂無糖	10		g	3.2	9.1%					~			
			灰分	g	1.4	3.9%					~			
			ナトリウム	mg	36	0.10%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	460	1.29%	0.71%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	189	0.53%	0.66%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	45	0.127%	0.100%	0.060%	0.040%		~			0.3%
豆類	絹ごし豆腐	10	リン	mg	148	0.42%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リン	/比	1.28	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
いも類	じゃがいも-水煮	10												
野菜類	キャベツ-生	5		Š	栄養量		栄養量	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
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	4		mg	1.2		2	1	3	*2上限量:これ以上に	は危険という量			107
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	5		mg	3.8		4	2	4					36
野菜類	トマトー生	30		mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			9
種実類	ごま-いり	1.5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2					
油脂類	フラックシシードオイル	1		IU	46		302	180	178			12627	7598	8912
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	h	IU	90									
			A レチノール当量	-	202		302	180	178			12627	7598	8912
	あじ・まあじ-焼き	7	ビタミンD	IU	31		33	20	18			188	114	178
1-1-11-1	ごま-いり	0.3		IU	2.6		1.8	1.1	1.8					36
果実類	ブルーベリー-生	6		μд	47		98	58						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
-			ナイアシン	mg	2.7		1.0	0.6	0.4					
-	-		ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.05	0.04					
_			ビタミンB12 葉 酸	μд	0.4		2.1	1.2	0.8					
	<u> </u>	A⇔ . +T	ポントテン酸	μg	69 1.0		16 0.9	10 0.5	0.4					
	Acobi エビオフ 空	錠·杯	ビタミンC	mg	423		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1		mg mg	18	-	<u> </u>							
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	-	I 	g	0.1									
サプ	ワダカルシューム末	0.1		g	1.5		_					_		
l J	Ester C	0.1		:Emmonor(mm	1.7									
У.	Asahi エビオス錠	0.3	多価不飽和		2.4									
ン	新ビオフェルミンS	1	n-3	mg	968									
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ		脂	mg	1383		I					I		
	ワダカルシューム末	O.1	肋		1.4	: 1								
	ZINC lifestyle	0.1	政		1351		650	392	356			3793	2317	
			αリノレン酸		616		25	16						
			EPA+DHA	mg	286		25	16				668	392	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
										ı				

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					
	TERM CO	の里	N	AAFCO				
/D		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	1.1%	383	217	135	132			
ロイシン	1.8%	650	397	242	210			
リジン	1.8%	634	199	125	225			
メチオニン	0.6%	212	199	118				
シスチン	0.3%	113						
メチオニン・シスチン計	0.9%	325	379	232	153			
フェニルアラニン	1.0%	370	271	160				
チロシン	0.8%	300						
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	671	434	264	260			
スレオニン	1.0%	352	253	153	171			
トリプトファン	0.3%	107	83	50	57			
バリン	1.2%	445	289	175	139			
ヒスチジン	1.0%	354	112	68	64			
アルギニン	1.4%	506	199	125	182			

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	383	288	250	180	115	160			
ロイシン	650	488	440	410	111	119			
リジン	634	476	340	360	140	132			
メチオニン・シスチン計	325	244	220	160	111	153			
フェニルアラニン・チロシン計	671	503	380	390	132	129			
スレオニン	352	264	250	210	106	126			
トリプトファン	107	81	60	70	134	115			
バリン	445	334	310	220	108	152			
ヒスチジン	354	266	-	120	-	222			
全窒素量(g)	1.3								

