	ver.4 このレシピのエネルギー	107	kcal 体重の	0.75乗	1.81	kg	計算では	0.68	日分となり	Jます				
参考の表へ					2.2		実際は	1.0	日分とする					
	1/4(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	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	151.4		N	RC	AAFCO	老齢犬用	ル人主	NI	RC	AAFCO
		,,,_	水分	g	121.8				乾燥重量	「小動物の	疾患別推奨レベル			乾燥重量
			乾燥重量	g	29.6		乗べース		ベース	臨床栄養学」より		乗べース		ベース
魚介類	さわら-焼き	7	エネルギー	kcal	107.0			1 / 1		↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
豆類	大豆・国産-ゆで	3.5	エネルギー密原		3.6	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	10												
-9-11-1-1-1	キャベツ-生	7				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで		たんぱく質	g	7.3	25%	20%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	7	内、動物性蛋白質								~			
	トマトー生	25	脂質	g 44	6.5	22%	11%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	66%	33%	
1000	ごま-いり	1.5			11.7	39%				0.00	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		g	2.4	8.0%				2.0% ~	~			
- *±	40 →1 = #	3	維総量	g	3.2	10.8%					~			
豆類	絹ごし豆腐	3		g	1.4	4.6%	0.100/	0.00%	0.00%	0.15% 0.25%	~ 0.07% - 0.05%	-		
			ナトリウム カリウム	mg mg	28 496	0.10% 1.67%	0.16% 0.85%	0.08%		<u>0.15%</u> ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カルシウム		150	0.50%	0.85%	0.40%		0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg mg	42	0.140%	0.79%	0.40%		0.30% ~ 1.00%	~			0.3%
- 4 介 相	さわら-焼き	7	リン	mg	141	0.140%	0.120%	0.30%		0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	-		1.6%
豆類	大豆・国産ーゆで	3.5	カルシウム:「		1.06		0.01/0	0.30%	1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	12	3702 74 .	7-16	1.00	. '			1.1	1.2. 1 1.4 . 1				2.1
	キャベツー生	5.5			栄養量		学養量	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	学恙量	学恙量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5	鉄	mg	1.0		2	7.及主		*2上限量:これ以上(小及主	水及里	89
	かぼちゃ(日本)-ゆで	7	亜 鉛	mg	4.5		4	2		,2-:-::-:	0,,0,,,,,,,	-		30
	トマトー生	25	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/DM: 乾燥重量	あたり			7
	ごま-いり	1.5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.1	0.1	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ピタレチノール		29		302	150	148			12627	6319	7412
			ミン カロテン当量		119									
			A レチノール当	≣ IU	230		302	150	148			12627	6319	7412
			ビタミンD	IU	73		33	16	15			188	95	148
			ビタミンE	IU	2.7		1.8	0.9	1.5					30
			ビタミンK	μд	22		98	48						
			ビタミンB1	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	3.2		1.0	0.5	0.3					
			ビタミンB6	mg	0.26		0.09	0.04	0.03					
			ビタミンB12	μg	0.8		2.1	1.0	0.7					
		At 1=	葉酸	μд	71		16	8	5					
	1 * 1 - 2 *	錠∙杯	パントテン酸	mg	0.9		0.9	0.4	0.3					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	525									
	新ビオフェルミンS	1	コレステロール 食塩相当量	-	15									
サプ	Ester C	0.2 1/8		g	1.0									-
リブリ	ZINC lifestyle	1/8	飽 和 一価不飽	g Fn -	1.0									ļ
×	 Asahi エビオス錠	1	多価不飽		1.3									
5	新ビオフェルミンS	+ - 1		mg g	315									\vdash
	Ester C	0.3	脂	l mg	1099							 		·
		0.0	别方		3.5	· 1								\
			酸 n-o : リノール酸		1069		650	326	296			3793	1927	
			αリノレン		84		25	13				2.70		
			EPA+DH		193		25	13				668	326	
			EPA : DH	A mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-											

EPA: DHA mg 0.5:1 ↑
サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。
分数の入力方法 例:2/3→ゼロ+スペース+2/3

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 XRXC	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 フ			
イソロイシン	1.1%	332	217	113	110			
ロイシン	1.9%	556	397	202	175			
リジン	1.9%	557	199	104	187			
メチオニン	0.6%	182	199	98				
シスチン	0.3%	99						
メチオニン・シスチン計	1.0%	282	379	193	127			
フェニルアラニン	1.1%	323	271	133				
チロシン	0.8%	249						
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	572	434	219	216			
スレオニン	1.1%	312	253	127	142			
トリプトファン	0.3%	90	83	42	47			
バリン	1.3%	382	289	145	116			
ヒスチジン	0.7%	219	112	56	53			
アルギニン	1.6%	468	199	104	151			

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	332	292	250	180	117	162			
ロイシン	556	489	440	410	111	119			
リジン	557	489	340	360	144	136			
メチオニン・シスチン計	282	247	220	160	112	155			
フェニルアラニン・チロシン計	572	503	380	390	132	129			
スレオニン	312	274	250	210	110	131			
トリプトファン	90	79	60	70	131	112			
バリン	382	336	310	220	108	153			
ヒスチジン	219	193	-	120	-	160			
全窒素量(g)	1.1								

