	ver.4 このレシピのエネルギー	108	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			kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	2/14(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		このレシピでの上降		:限量 *2	
		グラム	総重量 g 160.7		NRC AAFCO		老齢犬用	ルス里	NRC		AAFCO			
			水分乾燥重量	g	130.1				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
魚介類	 あじ・まあじ-焼き	7.5	エネルギー	kcal			乗ペース	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
	糸引き納豆	3	エネルギー			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	12.5												
野菜類	キャベツ-生	7				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	たんぱく質	g	8.5	28%	19%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	まいたけ-ゆで	5	内、動物性蛋	白質 g							~			
-7111771	トマトー生	20	脂 質	g	6.0	20%	11%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	64%	33%	
1-1-11-1	ごま-いり	2	可溶性炭水	化物 g	11.8	39%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	5		g	3.0	9.8%				2.0% ~	~			
			維総量	g	4.0	13.2%					~			
			灰分	g	1.4	4.7%					~			
			ナトリウム	mg		0.12%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	487	1.59%	0.83%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg		0.59%	0.77%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
	1.125 15.1		マグネシウム		47	0.153%	0.116%	0.060%	0.040%		~			0.3%
	まだら-焼き	7.5		mg	158	0.52%	0.59%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3	カルシウム	リン比	1.15	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	12			W # 0		W # B	11/	W	14世版目 - の/こい	は摂りましょうしょう思	W # D	- W	T 11/200 E
	キャベツ-生	7	ΔL	-	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
	さやえんどう・若ざや-ゆで	5	鉄	mg	1.3		2	1	2	*2上限量:これ以上!	は厄陝という 重			92
	ブロッコリー・花序-ゆで	5		mg	0.9		4	2	4	/DM #48.5-9	++11			31
	まいたけーゆで	10	銅 マンガン	mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/DM:乾燥重量	めたり			8
	かぼちゃ(日本)-ゆで	7		mg	0.3		0.3	0.1	0.2			10007	0504	7050
-7111771	トマトー生	23	ピタレチノー		27		302	154	153			12627	6524	7653
	ごま-いり	2.5 10	ミントカロテン当		115 140			454	450			10007	0504	7050
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	A レチノール ビタミンD	UI UI	33		302	154 17	153 15			12627 188	6524 98	7653 153
			ビタミンE	IU	2.3		1.8	0.9	1.5			188	98	31
_			ビタミンド	μg			98	50	1.0					31
_			ビタミンB1	μg mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					_
			ナイアシン	mg	2.3		1.0	0.2	0.1					_
			ビタミンB6	mg	0.24		0.09	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μg			2.1	1.1	0.03					
			葉酸	μд			16	8	6					
	1	錠∙杯	パントテン酸				0.9	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	626		0.0							
	新ビオフェルミンS	2/3			18									
	Ester C	0.3	食塩相当量	g	0.08									
サ プ リ			飽 和	g	0.8									
ĺ			一価不		1.2									
J ,	Asahi エビオス錠	1	多価不		1.6									
ا _ک	新ビオフェルミンS	2/3	n=:		153									
	Ester C	0.3	脂 n-6	mg	1395									
	ZINC lifestyle		m-6	: n-3	9.1	: 1								
			リノール	酸 mg	1377		650	337	306			3793	1990	
				ン酸 mg	60		25	13						
			EPA+[81		25	13				668	337	
			EPA: I)HA mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		1												

EPA: DHA mg 0.5:1

†
サブ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	ス문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	の里	NI	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	1.1%	342	217	116	113			
ロイシン	1.9%	591	397	208	181			
リジン	1.9%	590	199	107	193			
メチオニン	0.7%	202	199	101				
シスチン	0.4%	109						
メチオニン・シスチン計	1.0%	313	379	199	132			
フェニルアラニン	1.1%	338	271	138				
チロシン	0.9%	274						
フェニルアラニン・チロシン言	2.0%	612	434	227	223			
スレオニン	1.1%	330	253	132	147			
トリプトファン	0.3%	98	83	43	49			
バリン	1.3%	402	289	150	119			
ヒスチジン	0.8%	245	112	58	55			
アルギニン	1.6%	496	199	107	156			

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(%)			
(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	342	272	250	180	109	151		
ロイシン	591	469	440	410	107	114		
リジン	590	468	340	360	138	130		
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 313		220	160	113	155		
フェニルアラニン・チロシン計	612	485	380	390	128	124		
スレオニン	330	262	250	210	105	125		
トリプトファン	98	77	60	70	129	111		
バリン	402	319	310	220	103	145		
ヒスチジン	245	194	-	120	-	162		
全窒素量(g)	1.3							

