	ver.4 このレシピのエネルギー	120	kcal 体重	重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.76	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	3				
	3/22(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	このレシピでの上降		限量 *2	
		グラム	総重量 g 167.4		NRC AAFCO		老齢犬用	ル大王	NI	RC	AAFCO			
		7 74	水分	g	134.3					名断大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	33.1			乾燥重量	乾燥重量	臨床栄養学」より				乾燥重量
			エネルギー				兼ベース	ベース	^-/	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	\—X	ベース
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	エネルギー			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
豆類	糸引き納豆	3												
いも類	さつまいも-蒸し	11				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	6			7.5	23%	18%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6		蛋白質 g							~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5		g	7.2	22%	10%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	59%	33%	
	かぼちゃ(日本)-ゆで	10			13.4	40%					~			
	トマトー生	25			3.3	10.1%				2.0% ~	~			
種実類	ごま-いり	1.5			4.5	13.5%					~			
果実類	ブルーベリー-生	6		g	1.2	3.8%					~			
			ナトリウム	mg	13	0.04%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	505	1.52%	0.76%	0.40%	0.60%	0.500	~			
			カルシウム		139	0.42%	0.71%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
A A NT	NOTE		マグネシウリン		39	0.118%	0.108%	0.060%	0.040%	0.05%	~			0.3%
	ぶり・成魚-焼き	7		mg	116	0.35%	0.55%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	11	カルシウム	・リン氏	1.20	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~	_		2:1
	さつまいも-蒸し キャベツ-生	6			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1 推将景・= の/こい	は摂りましょうという量	栄養量	兴美县	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	6			木伐里 1.4		木袋里	木供里	木伐里	*2上限量:これ以上		木伐里	木食里	木 供里 99
	まいたけ-ゆで	5		mg mg	4.5		4	2	4	☆2工限量.これの工1	よ心灰という里			33
	かぼちゃ(日本)-ゆで	10		mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/DM:乾燥重量	あ <i>た</i> り			8
		25		mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/ DIWI . 非// 床主里(3312-7			- 0
華実類	ごま-いり	1.5			20		302	167	166			12627	7054	8275
果実類	ブルーベリー-牛	7			154			107	100			12027	7001	0270
JK JC JK	7		A VF/-		255		302	167	166			12627	7054	8275
果実類	りんご-生	3		IU	52		33	18	17			188	106	166
			ビタミンE	IU	3.6		1.8	1.0	1.7					33
			ビタミンK	μд	71		98	54						
			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	3.4		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	:0	0.30		0.09	0.05	0.03					
			ビタミンB1	2 μg	0.6		2.1	1.2	0.7					
			葉酸	μд	91		16	9	6					
		錠∙杯	パントテン		1.3	ļ	0.9	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	631									\vdash
	新ビオフェルミンS	1			12									\vdash
#	Ester C	0.3			0.01									-
サプリ			飽和		1.0									
ا پ	 Asahi エビオス錠	1		下飽和 g	1.4 1.7			ļ						
S	Asahi エピオス疑 新ビオフェルミンS	1		下飽和 g	579	\vdash		-						\vdash
	新ピオフェルミンS Ester C	0.3	脂	-3 mg -6 mg	1074							I		
	ZINC lifestyle	1/8	別方	-o ;mg 6 : n-3	1.9	• 1		-						<u> </u>
	LITO IIIOSLYIO	1/0		ル酸 mg	1042		650	364	331			3793	2152	
	I.			レン酸 mg	73		25	15	001			3,00	2102	
			EPA+		407		25	15				668	364	
				DHA mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1	1.5 : 1	
										I				

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	- 조 문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	る里	NF	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	0.9%	299	217	126	122			
ロイシン	1.5%	492	397	225	195			
リジン	1.5%	508	199	116	209			
メチオニン	0.5%	178	199	109				
シスチン	0.3%	96						
メチオニン・シスチン計	0.8%	275	379	215	142			
フェニルアラニン	0.9%	291	271	149				
チロシン	0.7%	227						
フェニルアラニン・チロシン言	1.6%	518	434	245	242			
スレオニン	0.9%	286	253	142	159			
トリプトファン	0.3%	88	83	46	53			
バリン	1.1%	351	289	162	129			
ヒスチジン	1.1%	371	112	63	60			
アルギニン	1.2%	410	199	116	169			

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(%)				
CODD C CIRCLE		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)			
	(mg)		(一阪州)	(2-5原处)	(一版用)	(2-3成)			
イソロイシン	299	271	250	180	109	151			
ロイシン	492	446	440	410	101	109			
リジン	508	461	340	360	136	128			
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 275		220	160	114	156			
フェニルアラニン・チロシン計	518	470	380	390	124	120			
スレオニン	286	260	250	210	104	124			
トリプトファン	88	79	60	70	132	113			
バリン	351	319	310	220	103	145			
ヒスチジン	371	336	-	120	-	280			
全窒素量(g)	1.1								

