	ver.4 このレシピのエネルギー	118	kcal	体重の0.75	乗 1.81	kg	計算では	0.83	日分となり	ります				
参考の表へ			kcal	体 1	2.2	kg	実際に	1.0	日分とする	3				
	5/28(wed)		このレシピで摂取できる栄養			1	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		.限量 *2	
		グラム	総重量 g 185.4			NRC AAFCO		老齡犬用	7,2,7,2	NRC		AAFCO		
			水分乾燥雪		g 150				乾燥重量	「小動物の	疾患別推奨レベル			乾燥重量
魚介類	しろさけ-焼き	7			cal 117		- 乗ヘー <i>/</i>	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	~-~	ベース
	糸引き納豆	3	エネル	レギー密度		3 kcal/				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	15												
	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんに	ぱく質	g 8	2 23	% 179	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	6	内、動物	物性蛋白質	g						~			
きのこ類	まいたけ-ゆで		脂質		g 5	6 16	% 99	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	55%	33%	,
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	可溶性	生炭水化物	g 16	.1 45	%				~			
野菜類	トマトー生	29		下溶性	g 3	7 10.3	%			2.0% ~	~			
	ごま-いり	2		8 量	g 5	0 14.0	%				~			
果実類	ブルーベリー-生	7	灰分		g 1	5 4.3	%				~			
			ナトリ		-	1 0.06	% 0.139	6 0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウ		ng 5				0.60%		~			
			カルシ		ng 1					0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
				ペシウム r	-	7 0.132					~			0.3%
	しろさけ-焼き	7			<u> </u>	4 0.41	0.519	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3		/ウム:リント	1.1	1:1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15				_								
	キャベツ-生	5			栄養		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	6				.5	2			*2上限量:これ以上	は危険という量			106
野菜類	こまつな・葉ーゆで	6				.5	4		4					35
	まいたけ-ゆで		銅			2	0.4		0.3	/DM:乾燥重量	あたり			9
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12			- U	.4	0.3		0.2					
	トマトー生	29	200		U	7	302	179	177			12627	7563	8872
	ごま-いり	2			U 2									
果実類	ブルーベリー-生	6			U 30		302		177			12627	7563	8872
			ビタミ		U 2:		33		18			188	114	177
			ビタミ:		_	2	1.8		1.8					35
			ビタミ		<i>t</i> g 10	-	98		0.0					
			ビタミ			2	0.1		0.0					-
			ナイア		-0		1.0		0.1					-
			ビタミ:			.1	0.09		0.4					
_			ビタミ			9	2.1		0.04					
			葉酸		t g 0		16		6					
\vdash	I	錠・杯		- L TA		4	0.9		0.4					
	Asahi エビオス錠	#E 111	ビタミ		ng 6		0.9	0.0	0.4					
	新ビオフェルミンS	1			-	2	11							\vdash
l	Ester C	0.3	_		g 0.0	_	11							
サプリ	25001 5	0.0		, ,		5	11							
l j			000			2								
У.	Asahi エビオス錠	1	0000			5								
>	新ビオフェルミンS	1			ng 20									\Box
	Ester C	0.3	脂 ""		ng 12		1		1					0
	ZINC lifestyle	1/8	肪鹼	n-6 : n-3		1:1								
				リール酸 r	ng 124	1	650	390	355			3793	2307	
			" a	γリノレン酸 r	ng (7	25	16						
			E	PA+DHA r	ng 10	8	25	16				668	390	
			E	PA: DHA r	ng C	5 : 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		1								-				

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 XRXC	の里	NF	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	以深里里へ ー			
イソロイシン	0.9%	321	217	135	131			
ロイシン	1.5%	543	397	241	209			
リジン	1.5%	548	199	124	224			
メチオニン	0.5%	194	199	117				
シスチン	0.3%	109						
メチオニン・シスチン計	0.9%	306	379	231	153			
フェニルアラニン	0.9%	326	271	160				
チロシン	0.7%	254						
フェニルアラニン・チロシン言	1.6%	580	434	263	259			
スレオニン	0.9%	328	253	153	170			
トリプトファン	0.3%	97	83	50	57			
バリン	1.1%	394	289	174	138			
ヒスチジン	0.9%	303	112	67	64			
アルギニン	1.3%	474	199	124	181			

アミノ酸スコア(参考)									
このレシピで摂取	できる景	突まれまればの	算定用評	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
CODD CISCAX	この重	窒素1gあたりの アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年			
	(mg)		(一般用)	(2-5歳)	(一般用)	(2-5歳)			
イソロイシン	321	259	250	180	104	144			
ロイシン	543	438	440	410	99	107			
リジン	548	442	340	360	130	123			
メチオニン・シスチン計	306	246	220	160	112	154			
フェニルアラニン・チロシン計	580	467	380	390	123	120			
スレオニン	328	264	250	210	106	126			
トリプトファン	97	78	60	70	130	111			
バリン	394	317	310	220	102	144			
ヒスチジン	303	244	-	120	-	203			
全窒素量(g)	1.2								

