	ver.4 このレシピのエネルギー	- 95	kcal 体重の	0.75乗	1.81	kg	計算では	0.67	日分となり	Jます				
参考の表へ		142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	6/9(mon)		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 推奨量		このレシピでの上限量 *2			
		グラム			NRC AAFCO		1271	14天里	NRC AAFCO		AAFCO			
取益料	かぼちゃ(日本)-ゆで	12		g	163.3		1/1	RC	AAFCO	老齢犬用「小動物の	疾患別推奨レベル	INI	RC	AAFCO
北木炽	NIA57(A) W C	12	乾燥重量	g	31.5			乾燥重量		臨床栄養学」より	人心が正久レ ・バ			
魚介類	成鶏・ささ身-生	8	エネルギー	kcal			乗べ一ス	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	テンペ	5	エネルギー密			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	12												
野菜類	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	5	たんぱく質	g	7.7	24%	19%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	8	内、動物性蛋白	質 g							~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5		g	3.7	12%	10%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	62%	33%	
	まいたけ-ゆで		可溶性炭水化	物 g	14.7	47%					~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	6		g	3.5	11.2%				2.0% ~	~			
	トマトー生	30	維総量	g	4.8	15.2%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.7		g	1.4	4.3%					~			
果実類	ブルーベリー-生	7	ナトリウム	mg	15	0.05%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
			カリウム	mg	569	1.81%	0.80%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	123	0.39%	0.75%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
1 1000	Det 11 + 1		マグネシウム	mg	33	0.104%	0.113%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	成鶏・ささ身-生	8	リン	mg	122	0.39%	0.57%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	2.6	カルシウム:	リン比	1.01	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2 : 1
	さつまいも-蒸し	12			****		W # 0	1 W - = =	W	14世版目 - のだい	(上午1) ナレ・ミしょ ミロ	W # B		t- =
	キャベツ-生	5	Δ#	-	栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	宋養量	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	鉄	mg	1.2		2	1	3	*2上限量:これ以上!	3.厄陝という重			94
	アスパラガス・若茎-ゆで	8 5		mg	4.6 0.2		4	0.2	0.2	/DM: 乾燥重量	t= +_1.1			31
野菜類	こまつな・葉-ゆで まいたけ-ゆで	5	マンガン	mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/DM: 乳深里里(めたり			8
	かぼちゃ(日本)-ゆで	6	ピタレチノーノ	mg レ IU	5		302	159	157			12627	6710	7872
	トマトー生	30	j	5	277		302	109	107			12027	0/10	1012
油脂類	フラックシシードオイル	30	A レチノール当		362		302	159	157			12627	6710	7872
	ブルーベリー-生	7	ビタミンD	IU	5		33	17	16			188	101	157
***	770 17 1	<u> </u>	ビタミンE	IU	4.2		1.8	0.9	1.6			100	101	31
			ビタミンド	μд	90		98	51	1.0					01
			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	3.7		1.0	0.5	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.36		0.09	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μд	0.1		2.1	1.1	0.7					
			葉酸	μд	122		16	9	6					
		錠·杯	パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	636									
	新ビオフェルミンS	1	コレステローノ	mg	8									
++	Ester C	0.3	食塩相当量	g	0.02									
サ プ リ			飽 和	g	0.2									
IJ			一価不飽	和 g	0.3									
メン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽	和 g	0.9									
	新ビオフェルミンS	1	n-3	mg	441									
1	Ester C	0.3	時 n-6	mg	469									ļ <u>.</u>
	ZINC lifestyle	1/8	酸 n-6 :		1.1	: 1								
			リノール		467		650	346	315			3793	2047	
			αリノレン		441		25	14						
			EPA+DI		2		25	14				668	346	
			EPA : DI	1A mg	0.0	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

EPA: DHA mg 0.0:1 ↑

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	担刑不主	- z =	このレシピでの推奨量					
	TERM CO	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	0.9%	289	217	120	117			
ロイシン	1.5%	478	397	214	186			
リジン	1.6%	516	199	110	198			
メチオニン	0.5%	149	199	104				
シスチン	0.3%	84						
メチオニン・シスチン計	0.7%	231	379	205	135			
フェニルアラニン	0.8%	263	271	142				
チロシン	0.7%	205						
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	469	434	233	230			
スレオニン	0.9%	280	253	135	151			
トリプトファン	0.3%	79	83	44	50			
バリン	1.0%	325	289	154	123			
ヒスチジン	0.9%	272	112	60	57			
アルギニン	1.2%	375	199	110	161			

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	算定用計	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
	OI	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	ノベノ政主	(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2−5歳)				
イソロイシン	289	285	250	180	114	158				
ロイシン	478	472	440	410	107	115				
リジン	516	509	340	360	150	142				
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 231		220	160	104	143				
フェニルアラニン・チロシン計	ェニルアラニン・チロシン計 469		380	390	122	119				
スレオニン	280	276	250	210	111	132				
トリプトファン	79	78	60	70	130	111				
バリン	バリン 325 32		310	220	103	146				
ヒスチジン 272		268	-	120	-	224				
全窒素量(g)	1.0									

