	ver.4 このレシピのエネルギー	135	kcal	体重の0.7	5乗	1.81	kg	計算では	0.95	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				
	8/18(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 推奨量 推奨量		このレシピでの上限量 *				
		グラム	総重量 g 209.0		NRC AAFCO		老齢犬用	12天里	NF.	RC	AAFCO				
穀類	麩	0.5	水分		g	169.1					・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	疾患別推奨レベル			
	フラックシシードオイル	0.2	乾燥重	量	g	40.0		体重0.75  乗ベース	乾燥重量	乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より		体重0.75   乗ベース		乾燥重量ベース
			エネル	ギー	kcal	134.9		来ベース	\	^-^	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べー人	\_X	\_\
魚介類	さわら-焼き	8	エネル	/ギー密度		3.4	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
豆類	糸引き納豆														
	さつまいも-蒸し	15					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	6	たんに		g	8.1	20%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6		物性蛋白質	g	#VALUE!						~			
	オクラーゆで	5	脂質		g	6.6	17%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	49%	33%	
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12 33		生炭水化物	-	18.5 4.3	46% 10.6%				2.0% ~	~			
	まいたけ-ゆで	5	維維	下溶性 ∞ 量	g	5.7	14.3%				2.0%	~			
種実類	ごま-いり	2	灰分	0 里	g	1.7	4.1%					~			
	ブルーベリー-生	8	ナトリ	<u></u> ウム	mg	23	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
71172750			カリウ		mg	667	1.67%	0.63%	0.40%	0.60%		~			
穀類	麩	0.5	カルシ	ウム	mg	194	0.49%	0.59%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
いも類	さつまいも-蒸し	5	マグネ	シウム	mg	51	0.128%	0.089%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン		mg	158	0.40%	0.45%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	さわら-焼き	8	カルシ	·ウム:リン	'比	1.22	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	糸引き納豆	3				I <del></del>					. 14.15 43.1				
	さつまいも-蒸し	15	A.			栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
	キャベツ-生	6	鉄		mg	1.4		2	1	3	*2上限量:これ以上	は危険という量			120
	ブロッコリー・花序-ゆで	6 5	亜鉛銅	i	mg	4.6		4	0.2	5 0.3	/DM:乾燥重量	± +_1.1			40
	オクラ-ゆで かぼちゃ(日本)-ゆで	12	<u>-</u> 剄 マンガ	``,	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/ DM : 乳深里里	めたり			10
野菜類		33		<u>ー</u> /チノール	mg IU	9		302	202	200			12627	8520	9994
	まいたけ-ゆで	5		アファール ロテン当量	IU	208		302	202	200			12027	8320	
種実類	ごま-いり	2		チノール当量	IU	298		302	202	200			12627	8520	9994
	ブルーベリー-生	5	ビタミ:		IU	99		33	22	20			188	128	200
			ビタミ:	νE	IU	4.3		1.8	1.2	2.0					40
			ビタミ:	ンK	μд	62		98	65						
			ビタミ:		mg	0.3		0.1	0.1	0.0					
穀類	麩		ビタミ:		mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイア		mg	4.2		1.0	0.7	0.5					
			ビタミ		mg	0.35		0.09	0.06	0.04					
-			ビタミ: 葉 酸		μд	0.9		2.1	1.4	0.9					
_		錠∙杯		: テン酸	μg	113		16 0.9	0.6	7 0.4					
	Asahi エビオス錠	现上" 作 1	ビタミ		mg mg	292		0.9	0.0	0.4					
	新ビオフェルミンS	1		テロール	mg	14									
l	パルミチン酸アスコルビル	0.3	食塩木		g	0.03									
サプ	ワダカルシューム末	0.2		包和	g	0.8									
Ú			[ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [	-価不飽和		1.4									
×	Asahi エビオス錠	1	1	6価不飽和		1.6									
レト	新ビオフェルミンS	1		n-3	mg	415									
1 '	パルミチン酸アスコルビル	0.3	脂肪	n-6	mg	1184									
	ZINC lifestyle	1/8	酸	n-6 : n-		2.9	: 1								
	ワダカルシューム末	0.2		リール酸	-	1151		650	440	400			3793	2598	
	亜鉛、湿気たエスターCをやめてみる。	バルミチンC		ソリノレン酸	-	151		25	18				000	440	
				PA+DHA	mg	220 0.5	. 1	25 1 : 1	18				668	440 1.5 : 1	
				PA : DHA	ıng	0.0		1:1	1:1				1.0 : 1	1.0 : 1	

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	N	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	0.8%	324	217	152	148			
ロイシン	1.4%	542	397	272	236			
リジン	1.4%	549	199	140	252			
メチオニン	0.5%	193	199	132				
シスチン	0.3%	112						
メチオニン・シスチン計	0.8%	305	379	260	172			
フェニルアラニン	0.8%	322	271	180				
チロシン	0.6%	244						
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	565	434	296	292			
スレオニン	0.8%	320	253	172	192			
トリプトファン	0.2%	93	83	56	64			
バリン	1.0%	383	289	196	156			
ヒスチジン	0.6%	226	112	76	72			
アルギニン	1.2%	478	199	140	204			

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	算定用訊	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
	7001	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	324	280	250	180	112	156				
ロイシン	542	467	440	410	106	114				
リジン	549	473	340	360	139	132				
メチオニン・シスチン計	ン・シスチン計 305		220	160	120	165				
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 565		380	390	128	125				
スレオニン	320	276	250	210	111	132				
トリプトファン	93	80	60	70	134	115				
バリン	383	330	310	220	106	150				
ヒスチジン 226		195	-	120	-	162				
全窒素量(g)	1.2									

