	ver.4 このレシピのエネルギー	- 117	kcal 体重	重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.82	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				
	9/4(thu)		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 *2			
		グラム	総重量 g 211.1		NRC AAFCO		老齢犬用	12大里	NIE	RC	AAFCO			
穀類	麩	0.5	水分	g	175.2					老師大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
	トマト-生	10	乾燥重量	g	35.9			乾燥重量	乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より				乾燥重量ベース
27514750			エネルギー				乗べ一ス	\	^-	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一ス	_X	\
魚介類	しろさけ-焼き	8	エネルギー	-密度	3.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
豆類	糸引き納豆	3.2												
いも類	さつまいも-蒸し	15				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	6	たんぱく質		9.0	25%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	内、動物性	蛋白質 g	4.7	13.0%					~			
-7111771	オクラーゆで	6	脂質	g	4.9	14%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	54%	33%	
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	可溶性炭/		16.8	47%					~			
	トマトー生	35	繊不溶性	生 g	3.9	10.8%				2.0% ~	~			
	まいたけ-ゆで	5	維総量		5.3	14.8%					~			
	フラックシシードオイル	0.3	灰分	g	1.5	4.3%		0.0	0.05	0.450	~			
種実類	ごま-いり	0.5	ナトリウム	mg	22	0.06%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
果実類	ブルーベリー-生	6	カリウム カルシウム	mg	648	1.81%	0.70%	0.40%	0.60%	0.50%	~			0.50
-				:0	160	0.45%	0.65%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
左 人 松玉	17+14 15+		マグネシウリン		45	0.125%	0.099%	0.060%	0.040%	0.05% 0.75%	~			0.3%
	しろさけー焼き	3.5	カルシウム	mg . II . Lk	150	0.42%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆 さつまいも-蒸し	3.5	カルシウム	・リン氏	1.07	: 1	l 		1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	キャベツ-生	6			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1堆将量・このくらい	は摂りましょうという量	光茶品	栄養量	栄養量
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	鉄	1	木伐里 1.2		木伐里	木供里	木袋里	*2上限量:これ以上(木伐里	木食里	木食里 108
	オクラーゆで	6	亜 鉛	mg	0.7		4	2	4	*2工限量・これの工1	4.厄陜 こい・7里			36
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	銅銅	mg mg	0.7		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	ホ ナール			9
野菜類		35	マンガン	mg	0.4		0.4	0.2	0.3	/ DIVI . 和 从 主 里 (012-7			- 3
	まいたけ-ゆで	5	ピタレチノ		7		302	181	180			12627	7653	8978
- 171	フラックシシードオイル	0.3	ミンカロテン		227							12027	7000	
種実類	ごま-いり	0.5	A LF/-		232		302	181	180			12627	7653	8978
	ブルーベリー-生		ビタミンD	IU	269		33	20	18			188	115	180
71174750			ビタミンE	IU	4.0		1.8	1.1	1.8					36
穀類	麩	0.5	ビタミンK	μд	86		98	59						
			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	3.2		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.33		0.09	0.05	0.04					
			ビタミンB1	2 μg	1.0		2.1	1.3	0.8					
			葉酸	μд	108		16	10	6					
		錠∙杯	パントテン	酸 mg	1.3		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	289									\Box
	新ビオフェルミンS		コレステロ		14		II——							\square
サプ	パルミチン酸アスコルビル	0.3	食塩相当	: 0	0.03									-
プ	ワダカルシューム末	0.1	飽和		0.4									
IJ ×				不飽和 g	0.8		 							
5	Asahi エビオス錠	1	1	不飽和 g	1.3		l——							
F	新ビオフェルミンS	1		-3 mg	541		 						ļ	
	パルミチン酸アスコルビル	0.3	肪	-6 mg	685	L								
	ZINC lifestyle	0.3	日久	6 : n-3 ル酸 mg	1.3 680	: 1	650	395	359			3793	2334	
	ワダカルシューム末 亜鉛、湿気たエスターCをやめてみる。	-		ル酸 mg レン酸 mg	385		25	16	359			3/93	2334	
	エニ、/里区/にエヘアーして(での) (かる。	, ハルミテンし		レン酸 mg FDHA mg	124		25	16				668	395	
			_	: DHA mg	0.5	· 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
			LI A	. June ing	0.0			1.1		I		1.0 . 1	1.0 . 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					
	TERN CO	の里	NI	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	以深里里へ フ			
イソロイシン	1.0%	348	217	136	133			
ロイシン	1.6%	584	397	244	212			
リジン	1.7%	607	199	126	226			
メチオニン	0.6%	201	199	119				
シスチン	0.3%	114						
メチオニン・シスチン計	0.9%	318	379	233	154			
フェニルアラニン	1.0%	351	271	162				
チロシン	0.8%	269						
フェニルアラニン・チロシン言	1.7%	620	434	266	262			
スレオニン	1.0%	352	253	154	172			
トリプトファン	0.3%	101	83	50	57			
バリン	1.2%	419	289	176	140			
ヒスチジン	0.9%	332	112	68	65			
アルギニン	1.3%	457	199	126	183			

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 CISCAX	(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	348	268	250	180	107	149			
ロイシン	584	450	440	410	102	110			
リジン	607	467	340	360	137	130			
メチオニン・シスチン計	チオニン・シスチン計 318		220	160	111	153			
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 620		380	390	126	122			
スレオニン	352	271	250	210	109	129			
トリプトファン	101	78	60	70	129	111			
バリン	バリン 419		310	220	104	147			
ヒスチジン 332		256	-	120	-	213			
全窒素量(g)	1.3								

