	ver.4 このレシピのエネルギー	150	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	1.06	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 体	重	2.2	kg	計算では 実際は	1.0	日分とする	3				
	10/1(wed)		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	このレシピでの上限		限量 *2		
		グラム	総重量 g 190.8		NRC AAFCO		老齢犬用	ルス里	NRC		AAFCO			
		7 74	水分	g	149.9					老断大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	41.0		体重0.75 乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	臨床栄養学」より		体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	エネルギー	kca	150.1		来へ一人	\	^-^	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	\ \ \\\\\\	\	^-^
豆類	糸引き納豆	3	エネルギー密度		3.7	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	25	たんぱく質	g	8.3	20%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	-	#VALUE!						~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	脂質	g	8.7	21%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	48%	33%	
	こまつな・葉-ゆで	5 1.5	可溶性炭水化物 繊 不溶性	-	17.7 3.9	43% 9.5%				2.0% ~	~ ~			
	オクラ-ゆで まいたけ-ゆで	3.5	維 総 量	g	5.2	12.8%				2.0% ~	~			
	ごま-いり	1.5	灰分	g	1.5	3.7%					~			
	フラックシシードオイル	0.5	ナトリウム	mg	1.5	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	ブルーベリー-生	6	カリウム	mg	608	1.48%	0.62%	0.40%	0.60%	0.10%	~			
5145456			カルシウム	mg	189	0.46%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
いも類	さつまいも-蒸し	8	マグネシウム	mg	45	0.110%	0.087%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン	mg	128	0.31%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	カルシウム:リン	ノ比	1.47	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	糸引き納豆	3.1				,								
	さつまいも-蒸し	15			栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
	かぼちゃ(日本)-ゆで		鉄	mg	1.7		2	1	3	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			123
野菜類		25	亜 鉛	mg	4.5		4	2	5	#	F 1 11			41
	キャベツ-生	5	銅 マンガン	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			10
	ブロッコリー・花序-ゆで こまつな・葉-ゆで	5 5	ピタレチノール	mg IU	0.4		0.3 302	0.2 207	0.2			10007	0700	10040
-7111771	オクラーゆで	1.5	ミンカウテン当量	IU	247		302	207	205			12627	8729	10240
	まいたけ-ゆで	3.5	A レチノール当量		351		302	207	205			12627	8729	10240
	ごま-いり	1.5	ビタミンD	IU	52		33	23	20			188	131	205
	フラックシシードオイル	0.5	ビタミンE	IU	4.5		1.8	1.2	2.0					41
果実類	ブルーベリー-生	5.9	ビタミンK	μд	102		98	67						
			ビタミンB1	mg	0.3		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	0.7	0.5					
			ビタミンB6	mg	0.35		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.7		2.1	1.4	0.9					
		At 1=	葉酸	μд			16	11	7					
	A 1: -12-1-2-20	錠∙杯	パントテン酸 ビタミンC	mg	1.5		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1	コレステロール	mg	374 14									
	ポロイフェルミンS パルミチン酸アスコルビル	0.4	食塩相当量	mg g	0.02									
サプ	ワダカルシューム末	0.4	飽和	g	1.2									
ا ا	777777 47	0.2	一価不飽和	пешши	1.7									
×	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	пешши	2.4									
レト	新ビオフェルミンS	1	n-3	mg	1192									
	パルミチン酸アスコルビル	0.4	脂 n-6	mg	1217									
	ZINC lifestyle	1/8	酸 n-6 : n		1.0	: 1								
	ワダカルシューム末	0.2	リノール酸	-	1182		650	451	410			3793	2662	
			αリノレン酸		613		25	18						
			EPA+DHA		465		25	18				668	451	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

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					
	TERN 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%	333	217	156	152			
ロイシン	1.3%	546	397	279	242			
リジン	1.4%	566	199	143	258			
メチオニン	0.5%	198	199	135				
シスチン	0.3%	106						
メチオニン・シスチン計	0.7%	306	379	266	176			
フェニルアラニン	0.8%	324	271	184				
チロシン	0.6%	250						
フェニルアラニン・チロシン言	1.4%	574	434	303	299			
スレオニン	0.8%	322	253	176	197			
トリプトファン	0.2%	97	83	57	66			
バリン	1.0%	391	289	201	160			
ヒスチジン	1.0%	417	112	78	74			
アルギニン	1.1%	447	199	143	209			

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(%)				
CONDICTION AND ADDRESS OF THE PARTY.	(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	333	272	250	180	109	151			
ロイシン	546	446	440	410	101	109			
リジン	566	462	340	360	136	128			
メチオニン・シスチン計	306	250	220	160	114	156			
フェニルアラニン・チロシン計	574	469	380	390	123	120			
スレオニン	322	263	250	210	105	125			
トリプトファン	97	79	60	70	132	113			
バリン	391	320	310	220	103	145			
ヒスチジン	417	341	-	120	-	284			
全窒素量(g)	1.2								

