	ver.4 このレシピのエネルギー	137	kcal 体重の0.7	5乗	1.81	kg	計算では	0.97	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	5				
	10/11(sat)		このレシピで摂取できる栄養			このレシピでの推奨量 *1 NRC AAFCO		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 205.9		老齢犬用			12.7.2	NI NI	RC	AAFCO			
		7 74	水分	g	167.1				乾燥重量	老断大用 「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
A 入 ¥石	ぶり・成魚-焼き	8.2	乾燥重量 エネルギー	g kcal	38.8		乗ベース	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	糸引き納豆	3	エネルギー密度	KCai	137.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~ C07#BZIP1	_		
	さつまいも-蒸し	15	二十77 (田汉		0.0	KCai/ g				3.0 13 4.0			<u> </u>	
	かぼちゃ(日本)-ゆで	13	l 			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマト-生	35	たんぱく質	g	8.3	21%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	7 5141	7 10101	7 5101
	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	2.6	6.8%	10%	1070	10%	10.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	5		g	7.5	19%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	50%	33%	
	こまつな・葉-ゆで	5		g	16.9	44%					~			
野菜類	オクラ-ゆで	5		g	3.9	10.0%				2.0% ~	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで		維総量	g	5.3	13.7%					~			
種実類	ごま-いり	1.1	灰分	g	1.6	4.1%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.1		mg	16	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
果実類	ブルーベリー-生	7	カリウム	mg	640	1.65%	0.65%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	222	0.57%	0.61%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	46	0.119%	0.092%	0.060%	0.040%		~			0.3%
	ぶり・成魚-焼き	8.2		mg	127	0.33%	0.47%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リン	比	1.75	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15								. 14 15 8 43				T
	かぼちゃ(日本)-ゆで	13	Ad :		栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
野菜類		35		mg	1.7		2	1	3	*2上限量:これ以上(は危険という量			116
	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.8		4	2	5	/a.e. +t-10.47.01	h 4 11			39
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	卸マンガン	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	めたり			10
	こまつな・葉ーゆで	5 5		mg	0.4		0.3	0.2	0.2			10007	0070	0704
	オクラーゆで	5	とり カロテン当量	IU	23 300		302	196	194			12627	8272	9704
種実類	まいたけ-ゆで ごま-いり	1.1	h	IU	300		302	196	194			12627	8272	9704
	フラックシシードオイル	0.1	ビタミンD	IU	35		33	21	194			188	124	194
	ブルーベリー-生	5	ビタミンE	IU	4.4		1.8	1.2	1.9			100	124	39
***			ビタミンK	μд	111		98	63	1.0					- 00
			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	3.1		1.0	0.7	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.31		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.6		2.1	1.4	0.9					
			葉 酸	μg	108		16	10	7					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	834									
	新ビオフェルミンS	1	コレステロール	mg	15									
у	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.02									
サ プ リ	ワダカルシューム末	0.18	飽和	g	1.1									
リメ			一価不飽和		1.4									
×	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	g	1.7									
-	新ビオフェルミンS	1	l n−3	mg	782									
	Ester C	0.4	lb h-b	mg -2	940 1.2	. 1	 					ļ	ļ	.
			酸		907	. 1	650	427	388			3793	2523	
			αリノレン酸		189		25	17	300			3/33	2020	
				mg	476		25	17				668	427	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
		·····	L. A. BIIA	8	0.0					I			1	

リー・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					
	TERN 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%	340	217	147	144			
ロイシン	1.4%	555	397	264	229			
リジン	1.5%	585	199	136	245			
メチオニン	0.5%	199	199	128				
シスチン	0.3%	107						
メチオニン・シスチン計	0.8%	308	379	252	167			
フェニルアラニン	0.8%	328	271	175				
チロシン	0.7%	255						
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	583	434	287	283			
スレオニン	0.8%	326	253	167	186			
トリプトファン	0.3%	99	83	54	62			
バリン	1.0%	397	289	190	151			
ヒスチジン	1.1%	428	112	74	70			
アルギニン	1.1%	446	199	136	198			

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	P. 1 - 1 - 1 - 1	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
	(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	340	269	250	180	107	149			
ロイシン	555	439	440	410	100	107			
リジン	585	462	340	360	136	128			
メチオニン・シスチン計	ナニン・シスチン計 308		220	160	111	152			
フェニルアラニン・チロシン計	583	461	380	390	121	118			
スレオニン	326	258	250	210	103	123			
トリプトファン	99	78	60	70	130	111			
バリン	397	314	310	220	101	143			
ヒスチジン	428	338	-	120	-	282			
全窒素量(g)	1.3								

