	ver.4 このレシピのエネルギー	129	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.91	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				
	11/2(sun)		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	このレシピでの上降		限量 *2		
		グラム	総重量 g 226.2		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		7,74	水分	g	187.3					「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	38.9		体里0./5 乗ベース	乾燥重量	乾燥里重 ベース	臨床栄養学」より		体里0./5 乗ベース		乾燥重量 ベース
魚介類	さわら-焼き	8.4	エネルギー	kcal	128.8				, ,	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
	糸引き納豆	3.5	エネルギー密度		3.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15	<u> </u>											
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	± / 1±2/86		0.4	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	35 6	たんぱく質 内、動物性蛋白質	g	8.1	21%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生 ブロッコリー・花序-ゆで	6	脂 質		4.0 6.0	10.2% 15%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	50%	33%	
	こまつな・葉ーゆで	5	<u>畑 貝</u> 可溶性炭水化物	g I g	18.3	47%	8%	0%	3%	7.0% ~ 15.0%	~	50%	33%	
	オクラーゆで	5	繊不溶性	g	4.3	11.0%				2.0% ~	~			
	りょくとうもやしーゆで	3	維総量	g	5.7	14.7%				2.0%	~			
	まいたけーゆで	5	灰分	g	1.7	4.5%					~			
	ごま-いり	1.5	ナトリウム	mg	25	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
油脂類	フラックシシードオイル		カリウム	mg	690	1.77%	0.65%	0.40%	0.60%		~			
果実類	ブルーベリー-生	7.5	カルシウム	mg	193	0.50%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	50	0.127%	0.091%	0.060%	0.040%		~			0.3%
	さわら-焼き	8.4	リン	mg	161	0.41%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆		カルシウム:リン	ノ比	1.19	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15	<u> </u>											
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	Nu.		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	鉄	mg	1.5		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま 厄 陳 とい つ 重			117
	キャベツ-生 ブロッコリー・花序-ゆで	6	<u></u> 垂 鉛 銅	mg	0.9		0.4	0.2	5 0.3	/DM: 乾燥重量	ち <i>た</i> .い			39 10
	こまつな・葉ーゆで	5	マンガン	mg mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/ DM : \$23朱里里(10/29			10
	オクラーゆで	5	ピタレチノール	IU	9		302	196	194			12627	8290	9724
	りょくとうもやしーゆで		ミンカロテン当量	IU	317			100				12027	0200	
	まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量		341		302	196	194			12627	8290	9724
	ごま-いり	1.5	ビタミンD	IU	98		33	21	19			188	124	194
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンE	IU	4.0		1.8	1.2	1.9					39
果実類	柿	15	ビタミンK	μд	98		98	63						
			ビタミンB1	mg	0.7		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	3.8		1.0	0.7	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.30		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.9		2.1	1.4	0.9					
		AD . +T	葉酸パントテン酸	μg	113 1.2		16 0.9	0.6	7 0.4					
	Asahi エビオス錠	錠•杯	ビタミンC	mg mg	846		0.9	0.6	0.4					
	新ビオフェルミンS	1	コレステロール	mg	15									
	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.03									
サプリ	23001 0	0.1	飽和	g	0.7									
l j			一価不飽和	memmani	1.2									
×	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	memmani	1.3									
レト	新ビオフェルミンS	1	n-3	mg	326									
	Ester C	0.4	脂 n-6	mg	950									
	ZINC lifestyle		酸 n-6 : n	_	2.9	: 1								
			リノール酸	-	919		650	428	389			3793	2528	
			α リノレン酸		50		25	17						
			EPA+DHA	-	231		25	17				668	428	
			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	ス문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	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	0.8%	315	217	148	144			
ロイシン	1.3%	524	397	264	229			
リジン	1.4%	560	199	136	245			
メチオニン	0.5%	187	199	128				
シスチン	0.3%	101						
メチオニン・シスチン計	0.7%	288	379	253	167			
フェニルアラニン	0.8%	305	271	175				
チロシン	0.6%	236						
フェニルアラニン・チロシン言	1.4%	541	434	288	284			
スレオニン	0.8%	314	253	167	187			
トリプトファン	0.2%	89	83	54	62			
バリン	1.0%	371	289	191	152			
ヒスチジン	0.6%	221	112	74	70			
アルギニン	1.2%	456	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	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	315	272	250	180	109	151			
ロイシン	524	452	440	410	103	110			
リジン	560	482	340	360	142	134			
メチオニン・シスチン計	288	248	220	160	113	155			
フェニルアラニン・チロシン計	541	466	380	390	123	120			
スレオニン	314	270	250	210	108	129			
トリプトファン	89	77	60	70	128	109			
バリン	371	320	310	220	103	145			
ヒスチジン	221	191	-	120	-	159			
全窒素量(g)	1.2								

