	ver.4 このレシピのエネルギー		kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では		日分となり					
参考の表へ	1日に与えるエネルギー	142	kcal (重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	11/8(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		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	205.6		NF	RC	AAFCO	老齡犬用		N	RC	AAFCO
			水分 乾燥重量	g	167.0 38.6		体重0.75 乗ベース	乾燥重量	乾燥重量 ベース	「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル	体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8.5	エネルギー	kcal	137.2		 * ^-^			↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	*^-^		
豆類	糸引き納豆		エネルギー密度		3.6	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
いも類	さつまいも-蒸し	15												
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	30	たんぱく質	g	8.0	21%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	4.5	11.5%					~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	脂質	g	8.0	21%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	51%	33%	i .
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	可溶性炭水化物		16.1	42%					~			
	オクラ-ゆで	4		g	4.0	10.2%				2.0% ~	~			
	りょくとうもやしーゆで		維総量	g	5.2	13.5%					~			
	まいたけ-ゆで	10		g	1.5	4.0%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	ナトリウム	mg	16	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	フラックシシードオイル	0.3	カリウム	mg	607	1.57%	0.66%	0.40%	0.60%	0.500	~			
果実類	ブルーベリー-生		カルシウム	mg	193	0.50%	0.61%	0.40%		0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
A ANT	N1 - 2 /2 - 1+ - 2		マグネシウム リ ン	mg	42	0.110%	0.092%	0.060%	0.040%	0.05%	~			0.3%
	ぶり・成魚-焼き	8.5		mg	133	0.35%	0.47%	0.30%	_	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	45	カルシウム:リ	グ比	1.45	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15	l 		쓰 쑥 티		<u> </u>			*1世将号・この/こい	は摂りましょうという量	<u> </u>		
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	44	1	栄養量		栄養量			*1症突量:このべらい *2上限量:これ以上!		木養里	木茂里	
	トマトー生	30	亜 鉛	mg	1.6		2	1	3	*2工限量:これ以上!	よ厄陜という里			116
	キャベツ-生 ブロッコリー・花序-ゆで	5 5	銅銅	mg	0.8		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	± +_1.1			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	/ DIWI : \$43床里里(10/29			10
	オクラーゆで	4	ピタ・レチノール		24		302	195	193			12627	8223	9646
	りょくとうもやしーゆで	4	ミン・カロテン当量	IU	287		302	190	193			12027	0223	9040
	まいたけーゆで	10	L		319		302	195	193			12627	8223	9646
	ごま-いり	1.5	ビタミンD	IU	70		33	21	19			188	123	193
油脂類	フラックシシードオイル	0.3	ビタミンE	IU	3.9		1.8	1.2	1.9			100	120	39
	ブルーベリー-生	0.0	ビタミンK	μд	70		98	63	1.0					
N X XX	,, ,		ビタミンB1	mg	0.5		0.1	0.1	0.0					
果実類	柿	10	ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
71174700	100		ナイアシン	mg	3.7		1.0	0.7	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.29		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.6		2.1	1.4	0.8					
			葉酸	μд	101		16	10	7					
		錠•杯	パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	938									
	新ビオフェルミンS	1.3	コレステロール	mg	15									
	Ester C	0.5	食塩相当量	g	0.02									
サ プ リ			飽 和	g	1.2									
			一価不飽和	□ g	1.6									
メ	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和		1.9									
ント	新ビオフェルミンS	1.3	n-3	mg	970									
1.5	Ester C	0.4	脂 n-6	mg	903									
	ZINC lifestyle		m-6:r	า=3	0.9	: 1								<u> </u>
			リノール酸	-	863		650	424	386			3793	2508	
			αリノレン		356		25	17						
			EPA+DHA		494		25	17				668	424	
			EPA : DHA	\ mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

アミ/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	N	AAFCO					
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	12深里里へー				
イソロイシン	0.8%	301	217	147	143				
ロイシン	1.3%	490	397	262	228				
リジン	1.4%	525	199	135	243				
メチオニン	0.5%	191	199	127					
シスチン	0.2%	92							
メチオニン・シスチン計	0.7%	285	379	251	166				
フェニルアラニン	0.7%	282	271	174					
チロシン	0.6%	218							
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	500	434	286	282				
スレオニン	0.8%	296	253	166	185				
トリプトファン	0.2%	86	83	54	62				
バリン	0.9%	355	289	189	150				
ヒスチジン	1.1%	410	112	73	69				
アルギニン	1.1%	411	199	135	197				

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(%)				
		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)			
(mg)									
イソロイシン	301	272	250	180	109	151			
ロイシン	490	443	440	410	101	108			
リジン	525	474	340	360	139	132			
メチオニン・シスチン計	285	257	220	160	117	161			
フェニルアラニン・チロシン計	500	452	380	390	119	116			
スレオニン	296	267	250	210	107	127			
トリプトファン	86	78	60	70	130	111			
バリン	355	320	310	220	103	146			
ヒスチジン	410	370	-	120	-	308			
全窒素量(g)	1.1								

