	ver.4 このレシピのエネルギー	123	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	0.87	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal (重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	11/17(mon)		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 211.9		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		1,,,	水分	g	174.5					「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	37.4		体重0.75 乗ベース	乾燥重量	乾燥重量 ベース	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	さわら-焼き	8.5	エネルギー	kcal	123.4		未·、 へ			↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	未・、 へ		`
豆類	糸引き納豆	1.5	エネルギー密度		3.3	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	33	たんぱく質	g	8.2	22%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質		4.1	11.1%					~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	脂質	g	6.1	16%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	52%	33%	
	こまつな・葉ーゆで	5 5	可溶性炭水化物		16.5	44%				0.0%	~ ~			
	オクラ-ゆで りょくとうもやし-ゆで	5	繊 不溶性 総 量	g	4.2 5.6	11.1% 14.9%				2.0% ~	~			
	まいたけーゆで	5	灰分	g g	1.7	4.4%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	ナトリウム	mg	29	0.08%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
1000	フラックシシードオイル	0.5	カリウム	mg	646	1.73%	0.68%	0.40%	0.60%	0.10%	~			
	ブルーベリー-生	1.5	カルシウム	mg	193	0.52%	0.63%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
7117474	, _		マグネシウム	mg	48	0.129%	0.095%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	まだら-焼き	8.5	リン	mg	156	0.42%	0.48%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	2.1	カルシウム:リ	ン比	1.23	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
いも類	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1推奨量:このくらい	は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
野菜類	トマトー生	33	鉄	mg	1.4		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			112
	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.8		4	2	4					37
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM : 乾燥重量	あたり			9
	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
	オクラ-ゆで	5	ピタレチノール	IU	13		302	189	187			12627	7971	9351
	りょくとうもやしーゆで		ミン・カロテン当量	IU	294									
	まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量		304		302	189	187			12627	7971	9351
種実類	ごま-いり	1.5 0.5	ビタミンD ビタミンE	IU	60		33	21	19			188	120	187
	フラックシシードオイル ブルーベリー-生	11	ビタミンE ビタミンK	IU	4.3 96		1.8 98	1.1	1.9					37
未夫知	ブルーベリー・生	11	ビタミンB1	μg	0.2		0.1	0.1	0.0					
_			ビタミンB2	mg mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ナイアシン	mg	2.9		1.0	0.6	0.1					
			ビタミンB6	mg	0.27		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.8		2.1	1.3	0.8					
			葉酸	μg	109		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	834									
	新ビオフェルミンS	1.2	コレステロール	mg	16									
#	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.05									
サプリ			飽 和	g	0.6									
IJ			一価不飽和	🛛 g	1.2									
メン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	🛮 g	1.8		<u> </u>							
	新ビオフェルミンS	1.2	l n-3	mg	728								ļ	
'	Ester C	0.4	時 n-b	mg	1061	L							ļ	
	ZINC lifestyle		酸 n-6 : r	_	1.5	: 1	0.5.5		07.0			070-		
$\overline{}$			リノール酸	-	1042		650	411	374			3793	2431	
			αリノレン를 EPA+DHA		580 125		25 25	16 16				668	411	
			EPA + DHA		0.5	· 1	1:1	1 : 1					1.5 : 1	
			LEA : DHA	v ing	0.0	. 1		1 3 1		l		1.0 : 1	1.0 . 1	

アミノ酸(参考)								
このレシピで	担刑でき	- z =	このレシピでの推奨量					
	TERM 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	0.8%	318	217	142	138			
ロイシン	1.4%	536	397	254	221			
リジン	1.5%	571	199	131	236			
メチオニン	0.5%	189	199	123				
シスチン	0.3%	102						
メチオニン・シスチン計	0.8%	292	379	243	161			
フェニルアラニン	0.8%	306	271	168				
チロシン	0.6%	243						
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	549	434	277	273			
スレオニン	0.8%	312	253	161	180			
トリプトファン	0.2%	89	83	52	60			
バリン	1.0%	371	289	183	146			
ヒスチジン	0.6%	214	112	71	67			
アルギニン	1.2%	464	199	131	191			

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	318	267	250	180	107	149			
ロイシン	536	451	440	410	103	110			
リジン	571	481	340	360	141	134			
メチオニン・シスチン計	ン・シスチン計 292		220	160	112	154			
フェニルアラニン・チロシン計	549	462	380	390	122	118			
スレオニン	312	263	250	210	105	125			
トリプトファン	89	75	60	70	125	107			
バリン	371	312	310	220	101	142			
ヒスチジン	214	180	-	120	-	150			
全窒素量(g)	1.2								

