	ver.4 このレシピのエネルギー	117	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.82	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 体	重		kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	12/10(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 <mark>上</mark> [.限量 *2		
		グラム	総重量	g	225.6		NF NF	RC	AAFCO	老齢犬用	ルスエ	N	RC	AAFCO
			水分	g	186.7			乾燥重量		「小動物の	疾患別推奨レベル			乾燥重量
			乾燥重量	g	38.9		乗べ一ス		ベース	臨床栄養学」より		乗べ一ス		ベース
	まだら-焼き	8.5	エネルギー	kcal						↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
	糸引き納豆	3.8	エネルギー密度		3.0	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	16	<u> </u>											
	かぼちゃ(日本)-ゆで	14	1 / 10 / 66			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	35	たんぱく質	g	8.8	23%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質 脂 質		4.3 4.5	11.0%	- 00/	00/	Fav	7.0% 4.5.0%	~	F09/	0.00/	
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	順 頁 可溶性炭水化物	g		11%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	50%	33%	
	こまつな・葉ーゆで	5			18.1	46%				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	4.4 6.0	11.4% 15.4%				2.0% ~	~			
	まいたけーゆで	5	灰分	g	1.7	4.4%					~			
種実類	ごま-いり	1	ナトリウム	g mg	34	0.09%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
1000	フラックシシードオイル	0.2	カリウム	mg	691	1.78%	0.12%	0.08%	0.60%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ∼ 0.25%			
	ブルーベリー-生	7	カルシウム	mg	210	0.54%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
木大規		- '	マグネシウム	mg	49	0.126%	0.00%	0.060%	0.040%	0.30% 1 1.00%	~			0.3%
鱼介 類	 まだら-焼き	8.5		mg	158	0.120%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リン		1.33		0.40%	0.00/0	1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	16	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	10	1.00					1.2. 1				2.1
	かぼちゃ(日本)-ゆで	14			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		35	鉄	mg	1.5		2	1	3	*2上限量:これ以上(水及 重	水及主	117
	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.8		4	2	5					39
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			10
	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
野菜類	オクラ-ゆで	5	ビタレチノール	IU	16		302	196	195			12627	8299	9735
野菜類	りょくとうもやしーゆで		ミンカロテン当量	IU	306									
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量	IU	320		302	196	195			12627	8299	9735
種実類	ごま-いり	1	ビタミンD	IU	22		33	21	19			188	125	195
油脂類	フラックシシードオイル	0.2	ビタミンE	IU	4.5		1.8	1.2	1.9					39
果実類	ブルーベリー-生	8.5	ビタミンK	μд	117		98	63						
			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	2.1		1.0	0.7	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.27		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.7		2.1	1.4	0.9					
			葉酸	μg	114		16	11	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	1035		l							
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	17		l——							-
#	Ester C	0.5	食塩相当量	g	0.07									
サ プ リ			飽和	g	0.3									
ا پ	Asahi エビオス錠	4	一価不飽和	mēmmumm	0.6		 						l	ļ
レン	Asahi エヒオス疑 新ビオフェルミンS	1.5	多価不飽和	-	1.2 300									
-	新ピオフェルミンS Ester C	0.5	l l n-3	mg	905									
	ZINC lifestyle	0.5	肪	mg -3	3.0	. 1	 					ļ		
	ZINO mestyle		酸 n=0 : n リノール酸	_	905		650	428	389			3793	2531	
	<u> </u>		αリノレン配		284		25	17	003			0793	2001	
			EPA+DHA		17		25	17				668	428	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
				6	0.0					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					
	DO XPXC	る里	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	0.9%	339	217	148	144			
ロイシン	1.5%	578	397	265	230			
リジン	1.6%	615	199	136	245			
メチオニン	0.5%	193	199	128				
シスチン	0.3%	109						
メチオニン・シスチン計	0.8%	304	379	253	167			
フェニルアラニン	0.8%	328	271	175				
チロシン	0.7%	267						
フェニルアラニン・チロシン言	1.5%	595	434	288	284			
スレオニン	0.8%	324	253	167	187			
トリプトファン	0.2%	95	83	55	62			
バリン	1.0%	390	289	191	152			
ヒスチジン	0.6%	218	112	74	70			
アルギニン	1.2%	476	199	136	199			

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 PROPERTY OF THE	(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	339	263	250	180	105	146			
ロイシン	578	449	440	410	102	109			
リジン	615	477	340	360	140	133			
メチオニン・シスチン計	304	236	220	160	107	148			
フェニルアラニン・チロシン計	595	462	380	390	122	118			
スレオニン	324	252	250	210	101	120			
トリプトファン	95	74	60	70	123	105			
バリン	390	303	310	220	98	138			
ヒスチジン	218	169	-	120	-	141			
全窒素量(g)	1.3								

