考の表々	ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー	117	kcal 体重の0.7 kcal 体	重	1.81 2.2	kg kg	計算では 実際は	1.0	日分となり	ます 5						
	12/18(thu)	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		限量 *2	
		グラム	総重量 水分	g	233.1 194.9			RC 共帰手星	AAFCO 乾燥重量	老齢犬	物の	疾患別推奨し	ノベル		RC 乾燥重量	AAFCC
			乾燥重量	g	38.2				乳深里里 ベース		養学」より			14年U.75    乗ベース		ペース
肉類	若鶏・ささ身-生	8.5	エネルギー	kcal	116.6						節囲内↓	↓この範囲	内↓			
豆類	糸引き納豆	3.5	エネルギー密度		3.1	kcal/g				3.0	~ 4.0	~				
いも類	さつまいも-蒸し	15														
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	15	+ / (±2/26)			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマトー生	35	たんぱく質	g	8.2	21%	16%	10%	18%	15.0%	~ 23.0%	~				
野菜類野菜類	キャベツ-生	7	内、動物性蛋白質脂質	g	3.9 4.8	10.2% 12%	9%	6%	5%	7.0%	- 1F OW	~		51%	33%	
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで こまつな・葉-ゆで	5	四月 可溶性炭水化物	g	17.8	47%	9%	0%	3%	7.0%	~ 15.0%	~		31%	33%	
野菜類	オクラーゆで	4.5		-	4.4	11.5%				2.0%	~	~				
野菜類	りょくとうもやしーゆで	4.5	維総量	g g	5.9	15.5%				2.070		~				
-,,	まいたけーゆで	5	灰分	g	1.6	4.1%						~				
種実類	ごま-いり	- 3	ナトリウム	mg	1.0	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	~ 0.35%		0.25%			
油脂類	フラックシシードオイル	0.7		mg	684	1.79%	0.66%	0.40%	0.60%	0.10%	0.00/0	~	0.20/0			
果実類	ブルーベリー-生	8.5	カルシウム	mg	147	0.39%	0.62%	0.40%	0.60%	0.50%	~ 1.00%	~				2.5%
71171700			マグネシウム	mg	42	0.110%	0.093%	0.060%	0.040%			~				0.3%
			リン	mg	140		0.47%	0.30%	0.50%	0.25%	~ 0.75%	0.20% ~	0.30%			1.6%
肉類	若鶏・ささ身-生	8.5	カルシウム: リン	'比	1.05	: 1			1:1	1.2: 1	~ 1.4 : 1	~				2:1
豆類	糸引き納豆	3.5														
いも類	さつまいも-蒸し	15			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	かぼちゃ(日本)-ゆで	15	鉄	mg	1.3		2	1	3	*2上限量	፟ :これ以上(	ま危険という量				114
野菜類	トマトー生	35	亜 鉛	mg	0.7		4	2	5							38
野菜類	キャベツ-生	7	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM	: 乾燥重量	あたり				10
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	7	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2							
	こまつな・葉-ゆで	5	ピタレチノール	IU	3		302	193	191					12627	8133	9540
	オクラ-ゆで	4.5	L	IU	318											
	りょくとうもやしーゆで		A レチノール当量	IU	318		302	193	191					12627	8133	9540
	まいたけ-ゆで	5	ビタミンD	IU	17		33	21	19					188	122	191
種実類	ごま-いり		ビタミンE	IU	4.6		1.8	1.1	1.9							38
油脂類	フラックシシードオイル	1	ビタミンK	μg	126		98	62								
果実類	ブルーベリー-生	8.5		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 ビタミンB6	mg	3.7		1.0	0.6	0.4							
			ビタミンB6 ビタミンB12	mg	0.35		0.09	0.06	0.04							
			葉酸	μg μg	119		16	1.3	7							
		錠∙杯	パントテン酸	μg mg	1.7		0.9	0.6	0.4							
	Asahi エビオス錠	پلا <sup>-</sup> ۱۲۱۰ ا	ビタミンC	mg	739	<u> </u>	0.9	0.0	0.4							
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	11											
	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.02											
サプ	25001 0	0.1	飽和	g	0.3											
ij			一価不飽和	€mmmmq	0.5											
メ	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	£1111111111111111111111111111111111111	1.6											
ント	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	973											
٢	Ester C	0.3	脂 n-6	mg	608											
	ZINC lifestyle		肪	domining (	0.6	: 1										
				mg	608		650	420	382					3793	2480	
			αリノレン酸	mg	973		25	17								
			EPA+DHA	-	2		25	17						668	420	
			EPA : DHA		0.1		1:1	1:1						1.5 : 1	1.5 : 1	

リ 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	垣面でき	ス문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	の里	NF	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%	325	217	145	141			
ロイシン	1.4%	540	397	259	225			
リジン	1.5%	570	199	134	240			
メチオニン	0.4%	162	199	126				
シスチン	0.3%	98						
メチオニン・シスチン計	0.7%	259	379	248	164			
フェニルアラニン	0.8%	307	271	172				
チロシン	0.6%	239						
フェニルアラニン・チロシン言	1.4%	546	434	282	279			
スレオニン	0.8%	313	253	164	183			
トリプトファン	0.2%	91	83	53	61			
バリン	1.0%	365	289	187	149			
ヒスチジン	0.8%	296	112	73	69			
アルギニン	1.1%	419	199	134	195			

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	325	280	250	180	112	155			
ロイシン	540	464	440	410	105	113			
リジン	570	490	340	360	144	136			
メチオニン・シスチン計	259	222	220	160	101	139			
フェニルアラニン・チロシン計	546	469	380	390	123	120			
スレオニン	313	269	250	210	108	128			
トリプトファン	91	78	60	70	131	112			
バリン	365	314	310	220	101	143			
ヒスチジン	296	255	-	120	-	212			
全窒素量(g)	1.2								

