を 来の 主 へ	ver.4 このレシピのエネルギー	142	kcal 体重の0.7	舌	1.81	kg	計算では	0.87	日分となり	はす						
参考の表へ	12/19(fri)		このレシピで摂取できる栄養				実際は 1.0 日分とする			このレシピでの このレシピでの				このレシピでの上限量 *2		
										推奨量		推奨量	ــاالـــ			
		グラム	総重量 水分	g	236.3		NF	RC	AAFCO	老齢犬		│ │疾患別推奨レベ		NI	RC	AAFCO
			乾燥重量	g	195.8 40.5			乾燥重量			<sub>例の</sub> <養学」より		体重			乾燥重量
肉類	  若鶏・ささ身-生	8.5	エネルギー	kcal	124.0		乗ベース	ベース	ベース	↓この	)範囲内↓	↓この範囲内↓	乗^	ース	ベース	ベース
	糸引き納豆	3.2	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	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DI	√I /E	M	/DM	/DM
	トマトー生	35	たんぱく質	g	8.1	20%	15%	10%	18%	15.0%	~ 23.0%	~				
	キャベツ-生	6	内、動物性蛋白質	g	3.9	9.7%						~				
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	脂質	g	4.7	12%	8%	6%	5%	7.0%	<b>∼</b> 15.0%	~	_  _	48%	33%	
	こまつな・葉ーゆで	5	可溶性炭水化物		20.1	50%						~	_  _			
	オクラーゆで	6	繊細溶性	g	4.5	11.2%				2.0%	~	~				
	りょくとうもやしーゆで		維総量	g	6.1	15.1%						~	_  -			
	まいたけ-ゆで ごま-いり	5	灰分 ナトリウム	g	1.6 16	4.0% 0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.150	~ 0.250	0.07% ~ 0.25	:04			
1-1-11-1	<u>  こま=いり</u>    フラックシシードオイル	1	カリウム	mg mg	704	1.74%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	~ 0.35%	0.07% ~ 0.25	/0			
	ブルーベリー-生	9	カルシウム	mg	173	0.43%	0.62%	0.40%	0.60%	0.50%	~ 1.00%	~	_  -			2.5%
		3	マグネシウム	mg	44	0.108%	0.088%	0.060%	0.040%	0.00%	1.00%	~				0.3%
肉類		8.5	リン	mg	140	0.35%	0.45%	0.30%	0.50%	0.25%	~ 0.75%	0.20% ~ 0.30	1%			1.6%
	糸引き納豆	3.5	カルシウム: リン		1.24	: 1			1:1		~ 1.4 : 1	~				2:1
	さつまいも-蒸し	15										<u> </u>				
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	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	35	鉄	mg	1.3		2	1	3	*2上限量	፟ :これ以上(	ま危険という量				122
野菜類	キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	0.7		4	2	5							41
野菜類	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				10
	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	6	ピタレチノール	IU	3		302	204	203				1;	2627	8633	10126
	りょくとうもやしーゆで		ミン カロテン当量	IU	306											
	まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量	IU	306		302	204	203				1:	2627	8633	10126
	ごま-いり	0.7	ビタミンD ビタミンE	IU	17		33	22	20					188	130	203
	フラックシシードオイル ブルーベリー-生		ビタミンド	IU	4.6 120		1.8 98	1.2	2.0							41
未夫規	ブルーベリー-生	8.5	ビタミンB1	μg	0.2		0.1	0.1	0.0							
いも類	さつまいも-蒸し	10		mg mg	0.2		0.1	0.1	0.0							
し、口根	とうよいも 然し	10	ナイアシン	mg	3.8		1.0	0.2	0.1							
			ビタミンB6	mg	0.36		0.09	0.06	0.04							
			ビタミンB12	Иα	0.0		2.1	1.4	0.9							
			葉酸	μд	118		16	11	7							
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.7		0.9	0.6	0.4							
	Asahi エビオス錠	1	ビタミンC	mg	939											
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	11											
サ	Ester C	0.5	食塩相当量	g	0.02											
プ			飽 和	g	0.3											
IJ			一価不飽和	(£0000000000)	0.5											
メン	Asahi エビオス錠	1	多価不飽和	1	1.6								-			
-	新ビオフェルミンS	1.5	l n-3	mg	970								<u> </u>		ļ	
	Ester C	0.4	肪 n-6	mg  -3	598 0.6	· 1									ļ	
	ZINC lifestyle		日久	mg	0.6 598		650	446	405					3793	2633	
	l		αリノレン酸	_	970		25	18	400					,,,,,	2000	
			EPA+DHA		2		25	18						668	446	
			EPA : DHA		0.1	: 1	1:1	1:1					1.5	: 1		
							<u> </u>			l						

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/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	取深里里へ				
イソロイシン	0.8%	324	217	154	150				
ロイシン	1.3%	536	397	275	239				
リジン	1.4%	566	199	142	255				
メチオニン	0.4%	162	199	134					
シスチン	0.2%	98							
メチオニン・シスチン計	0.6%	258	379	263	174				
フェニルアラニン	0.8%	307	271	182					
チロシン	0.6%	236							
フェニルアラニン・チロシン言	1.3%	543	434	300	296				
スレオニン	0.8%	314	253	174	194				
トリプトファン	0.2%	91	83	57	65				
バリン	0.9%	364	289	198	158				
ヒスチジン	0.7%	295	112	77	73				
アルギニン	1.0%	417	199	142	207				

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(%)					
CODD C CISCAX	(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	324	280	250	180	112	156				
ロイシン	536	464	440	410	106	113				
リジン	566	490	340	360	144	136				
メチオニン・シスチン計	ン・シスチン計 258		220	160	102	140				
フェニルアラニン・チロシン計	ニルアラニン・チロシン計 543		380 390		124	121				
スレオニン	314	272	250	210	109	130				
トリプトファン	91	78	60	70	131	112				
バリン	364	315	310	220	102	143				
ヒスチジン	295	256	-	120	-	213				
全窒素量(g)	1.2									

