	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 仅	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	12/22(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		.限量 *2		
		グラム	総重量 g 225.9		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
			水分	g	186.2			乾燥重量		そ町人用 「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
A 入 約	十+32	8.5	乾燥重量 エネルギー	g	39.7 123.2		乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
	まだら-焼き 糸引き納豆	8.5	エネルギー密度	kcal		kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			-
	さつまいも-蒸し	15	二十77 (固及		0.1	KCai/ g		l		3.0 13 4.0			l	
	かぼちゃ(日本)-ゆで	15	l 			/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	22%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~ DIVI ~ DIVI	/ DIVI	/ DIVI	/ DIVI
	キャベツ-生	6	内、動物性蛋白質		4.3	10.8%	10%	10%	10%	10.0% 20.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	脂質	g	5.1	13%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	49%	33%	
	こまつな・葉-ゆで	6	可溶性炭水化物		18.2	46%					~			
	オクラーゆで	5	繊不溶性	g	4.3	10.9%				2.0% ~	~			
	りょくとうもやしーゆで		維総量	g	5.9	15.0%					~			
	まいたけ-ゆで	0	灰分	g	1.7	4.4%					~			
種実類	ごま-いり	1	ナトリウム	mg	34	0.09%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	カリウム	mg	695	1.75%	0.64%	0.40%	0.60%		~			
	ブルーベリー-生	9	カルシウム	mg	193	0.49%	0.59%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	50	0.127%	0.090%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	まだら-焼き	8.5	リン	mg	155	0.39%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	4.5	カルシウム : リ	ン比	1.25	: 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	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	トマトー生	35	鉄	mg	1.5		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			119
野菜類	キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	0.8		4	2	5					40
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
野菜類	こまつな・葉-ゆで	6	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	200	198			12627	8453	9916
	りょくとうもやしーゆで		ミン・カロテン当量	IU	333									
	まいたけ-ゆで	0	A レチノール当量	-	346		302	200	198			12627	8453	9916
種実類	ごま-いり	1	ビタミンD	IU	5		33	22	20			188	127	198
	フラックシシードオイル	0.5	ビタミンE	IU	4.9		1.8	1.2	2.0					40
果実類	ブルーベリー-生	9	ビタミンK	μg	135		98	65						
			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	1.8		1.0	0.7	0.5					
			ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12 葉 酸	μд	0.7 119		2.1	1.4	0.9					-
		錠∙杯	パントテン酸	μg	1.2		0.9	0.6	7 0.4					
	Asahi エビオス錠	现上"作"	ビタミンC	mg	838		0.9	0.0	0.4					
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	17		l——							
	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.07									
サプリ	Lister G	0.4	飽和	g	0.07									-
			一価不飽和		0.4									
У	 Asahi エビオス錠	1	多価不飽和		1.7								l	
レン	新ビオフェルミンS	1.5	n=3	mg	630				\vdash					\vdash
	Ester C	0.4	脂	i mg	1023									
	ZINC lifestyle	J.7	肋		1.6	: 1								
			酸 n=0 : r リノール酸		1023		650	436	397			3793	2578	
		-	αリノレン音		614		25	17						
			EPA+DHA		17		25	17				668	436	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
								-		4				

アミノ酸(参考)								
このレシピで	担刑不主	- z =	このレシピでの推奨量					
	TERM CO	の里	N	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%	350	217	151	147			
ロイシン	1.5%	597	397	270	234			
リジン	1.6%	633	199	139	250			
メチオニン	0.5%	197	199	131				
シスチン	0.3%	114						
メチオニン・シスチン計	0.8%	313	379	258	171			
フェニルアラニン	0.9%	341	271	178				
チロシン	0.7%	277						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	618	434	294	290			
スレオニン	0.8%	334	253	171	190			
トリプトファン	0.2%	99	83	56	63			
バリン	1.0%	403	289	194	155			
ヒスチジン	0.6%	226	112	75	71			
アルギニン	1.2%	491	199	139	202			

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 Cheax	(mg)	を系 Igのだりの 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	350	262	250	180	105	146			
ロイシン	597	447	440	410	102	109			
リジン	633	474	340	360	139	132			
メチオニン・シスチン計	313	234	220	160	106	146			
フェニルアラニン・チロシン計	618	462	380	390	122	119			
スレオニン	334	250	250	210	100	119			
トリプトファン	99	74	60	70	123	106			
バリン	403	302	310	220	97	137			
ヒスチジン	226	169	-	120	-	141			
全窒素量(g)	1.3								

