	ver.4 このレシピのエネルギー	135	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.95	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal (2	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	12/23(tue)		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 229.3		NRC AAFCO		老齢犬用	ルス主	NRC		AAFCO			
		7,74	水分	g	187.3					「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	42.0		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	あじ・まあじ-焼き	8.5	エネルギー	kcal	135.0		* ' ' ' '			↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	* 7		, , , ,
	糸引き納豆	4.5	エネルギー密度		3.2	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15												
	かぼちゃ(日本)-ゆで	15	1 1 10 10 10			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	33	たんぱく質	g	9.8	23%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生	6	内、動物性蛋白質脂質		4.7 6.2	11.1% 15%	- 00/	00/	Far	7.0% ~ 15.0%	~	46%	33%	
	ブロッコリー・花序-ゆで こまつな・葉-ゆで	5	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	g	18.0	43%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	46%	33%	
	オクラーゆで	5	繊 不溶性		4.8	11.3%				2.0% ~	~			
	りょくとうもやしーゆで	3	維総量	g g	6.4	15.2%				2.0%	~			
	まいたけーゆで	5	灰分	g	1.9	4.4%					~			
	ごま-いり	2	ナトリウム	mg	39	0.09%	0.11%	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	0.1	カリウム	mg	704	1.67%	0.60%	0.40%	0.60%		~			
果実類	ブルーベリー-生	8.5	カルシウム	mg	238	0.57%	0.56%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	59	0.140%	0.085%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	あじ・まあじー焼き	8.5		mg	178	0.42%	0.43%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3.2	カルシウム : リ	ン比	1.34	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15								.14.15.0				
	かぼちゃ(日本)-ゆで	15	Ad		栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
野菜類		33	鉄	mg	1.8		2	1	3	*2上限量:これ以上!	は危険という量			126
	キャベツ-生	6	亜 鉛 銅	mg	1.0 0.3		4	0.3	5 0.3	/DM: 乾燥重量	t +.11			42
	ブロッコリー・花序-ゆで こまつな・葉-ゆで	6 5		mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/ DM : 乳深里里(めたり			11
	オクラーゆで	5	ピタ・レチノール	mg IU	7		302	212	210			12627	8956	10506
	りょくとうもやしーゆで	3	ミンカロテン当量	IU	309			212	210			12027	0300	10000
	まいたけーゆで	5	A レチノール当量		314		302	212	210			12627	8956	10506
	ごま-いり	2	ビタミンD	IU	30		33	23	21			188	134	210
	フラックシシードオイル	0.1	ビタミンE	IU	4.4		1.8	1.3	2.1					42
果実類	ブルーベリー-生	8.5	ビタミンK	μg	124		98	68						
			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	3.1		1.0	0.7	0.5					
			ビタミンB6	mg	0.36		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.1		2.1	1.5	0.9					
		At 47	葉酸パントテン酸	μд	122 1.3		16 0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	錠•杯	バンドナン版 ビタミンC	mg mg	1036		0.9	0.6	0.4					
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	1030							-		_
	Ester C	0.5	食塩相当量	g	0.07									
サ プ リ	23001 0	0.0	飽和	g	0.7									
l j			一価不飽利	onemonia d	1.2									
メ	Asahi エビオス錠	1	多価不飽利	onemonia d	1.8									
レト	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	382									
	Ester C	0.5	脂 n-6	mg	1387									
	ZINC lifestyle		酸 n-6 : r		3.6	: 1								
			リノール酸		1362		650	462	420			3793	2732	
			αリノレン 		187		25	18						
			EPA+DHA		166		25	18				668	462	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

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%	379	217	160	155			
ロイシン	1.5%	648	397	286	248			
リジン	1.6%	658	199	147	265			
メチオニン	0.5%	221	199	139				
シスチン	0.3%	126						
メチオニン・シスチン計	0.8%	349	379	273	181			
フェニルアラニン	0.9%	384	271	189				
チロシン	0.7%	301						
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	684	434	311	307			
スレオニン	0.9%	376	253	181	202			
トリプトファン	0.3%	112	83	59	67			
バリン	1.1%	445	289	206	164			
ヒスチジン	0.7%	305	112	80	76			
アルギニン	1.3%	548	199	147	214			

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	算定用計	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
CODD DE CIRCA	CC 0=	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	ノベノ政里	(一般用)	(2-5歳)	(一般用)	(2-5歳)				
イソロイシン	379	262	250	180	105	145				
ロイシン	648	448	440	410	102	109				
リジン	658	455	340	360	134	126				
メチオニン・シスチン計	シ・シスチン計 349		220	160	110	151				
フェニルアラニン・チロシン計	ェニルアラニン・チロシン計 684		380	390	124	121				
スレオニン	376	260	250	210	104	124				
トリプトファン	112	77	60	70	129	111				
バリン	バリン 445		310	220	99	140				
ヒスチジン	305	210	-	120	-	175				
全窒素量(g)	1.4									

