	ver.4 このレシピのエネルギー	102	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	0.72	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal (本 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	1/2(fri)		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 216.4		NRC AAFCO		老齢犬用	ルス主	NRC		AAFCO			
			水分	g	181.3			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
肉類	 若鶏・ささ身-生	8.7	乾燥重量 エネルギー	g kcal	35.1 101.9		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
	名類・CCターエ	3.3	エネルギー密度		2.9	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15	_ 177 С ШД	• :	2.0	KCai/ g				0.0 4.0				
	かぽちゃ(日本)-ゆで	13	l———			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	35	たんぱく質	g	8.2	23%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	7 DIVI	7 0101	7 5101
	キャベツ-生	6	内、動物性蛋白質		4.0	11.4%	1770	1070	10%	10.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	脂質	g	4.6	13%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	56%	33%	
	こまつな・葉-ゆで	5	可溶性炭水化物		16.2	46%					~			
野菜類	オクラ-ゆで	6	繊不溶性	g	4.0	11.4%				2.0% ~	~			
野菜類	りょくとうもやしーゆで		維総量	g	5.5	15.7%					~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	灰分	g	1.5	4.4%					~			
種実類	ごま-いり		ナトリウム	mg	17	0.05%	0.13%	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	0.3	カリウム	mg	663	1.89%	0.72%	0.40%	0.60%		~			
果実類	ブルーベリー-生	6	カルシウム	mg	180	0.51%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	42	0.120%	0.101%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	若鶏・ささ身-生	8.7	リン	mg	142	0.40%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リ	ン比	1.27	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15												
	かぼちゃ(日本)-ゆで	13			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量		は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
	トマトー生	35	鉄	mg	1.2		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			105
	キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	0.7		4	2	4					35
	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			9
	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		3		302	177	176			12627	7489	8786
	りょくとうもやしーゆで		ミンカロテン当量	IU	308									
	まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量		308		302	177	176			12627	7489	8786
種実類	ごま-いり	- 00	ビタミンD ビタミンE	IU	17		33	19	18			188	112	176
	フラックシシードオイル ブルーベリー-生	0.3	ビタミンド	IU	3.9 121		1.8 98	1.1 57	1.8					35
未夫知	フルーベリー-生		ビタミンB1	μg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
_			ナイアシン	mg mg	3.9		1.0	0.2	0.1					
			ビタミンB6	mg	0.35		0.09	0.05	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.0		2.1	1.2	0.04					
			葉酸	μд	117		16	9	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.6		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠	1.5	ビタミンC	mg	1036		0.0	0.0	0.1					
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	12									
	Ester C	0.5	食塩相当量	g	0.02									
7 7			飽 和	g	0.2									
サ プ リ			一価不飽和	mm@mmmmmq	0.3									
メ	Asahi エビオス錠	1.5	多価不飽和	mm@mmmmmq	0.9									
ント	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	384									
'	Ester C	0.5	脂 n-6	mg	458									
	ZINC lifestyle		酸 n-6 : r		1.2	: 1								
			リノール酸		458		650	387	351			3793	2284	
			αリノレン		384		25	15						
			EPA+DHA		2		25	15				668	387	
			EPA : DHA	A mg	0.1	: 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						
	TERN CO	の里	N	AAFCO					
/DI		mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	以深里里へ ー				
イソロイシン	0.9%	329	217	134	130				
ロイシン	1.6%	549	397	239	207				
リジン	1.7%	581	199	123	221				
メチオニン	0.5%	165	199	116					
シスチン	0.3%	99							
メチオニン・シスチン計	0.7%	262	379	228	151				
フェニルアラニン	0.9%	312	271	158					
チロシン	0.7%	242							
フェニルアラニン・チロシン言	1.6%	553	434	260	257				
スレオニン	0.9%	320	253	151	169				
トリプトファン	0.3%	93	83	49	56				
バリン	1.1%	371	289	172	137				
ヒスチジン	0.9%	302	112	67	63				
アルギニン	1 2%	428	199	123	179				

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	329	284	250	180	113	158			
ロイシン	549	473	440	410	108	115			
リジン	581	501	340	360	147	139			
メチオニン・シスチン計	262	226	220	160	103	141			
フェニルアラニン・チロシン計	553	477	380	390	126	122			
スレオニン	320	276	250	210	110	131			
トリプトファン	93	80	60	70	133	114			
バリン	371	320	310	220	103	145			
ヒスチジン	302	260	-	120	-	217			
全窒素量(g)	1.2								

