	ver.4 このレシピのエネルギー	105	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.74	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 体	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	1/5(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 205.7		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
			水分	g	170.8			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	成鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量 エネルギー	g kcal	34.9 104.6		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
	糸引き納豆	2.5	エネルギー密度		3.0	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~	_		$\overline{}$
	さつまいも-蒸し	15	二十777 田及	1	3.0	KCai/ g				3.0 13 4.0				
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマト-生	35	たんぱく質	g	7.8	22%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	7 5101	7 0101	7 5101
	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質		4.2	12.0%	1770	1070	10.0	10.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	脂質	g	4.9	14%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	56%	33%	
	こまつな・葉-ゆで	5	可溶性炭水化物		16.4	47%					~			
野菜類	オクラ-ゆで	6	繊不溶性	g	3.6	10.4%				2.0% ~	~			
野菜類	りょくとうもやし-ゆで		維総量	g	5.1	14.6%					~			
きのこ類	まいたけ-ゆで		灰分	g	1.4	4.1%					~			
種実類	ごま-いり		ナトリウム	mg	17	0.05%	0.14%	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	603	1.73%	0.72%	0.40%	0.60%		~			
果実類	ブルーベリー-生	5	カルシウム	mg	156	0.45%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	38	0.109%	0.102%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	成鶏・ささ身-生	8.5	リン	mg	125	0.36%	0.52%	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	ン比	1.25	: 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	12			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	5	亜 鉛	mg	0.9		4	2	4					35
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM : 乾燥重量	あたり			9
	こまつな・葉ーゆで	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	5		302	176	175			12627	7440	8728
	りょくとうもやしーゆで		ミン・カロテン当量	IU	300									
	まいたけ-ゆで		A レチノール当量	-	302		302	176	175			12627	7440	8728
種実類	ごま-いり	0.0	ビタミンD ビタミンE	IU	4.0		33	1.0	17 1.7			188	112	175 35
	フラックシシードオイル ブルーベリー-生	0.8	ビタミンド		112		1.8 98	57	1.7					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B2	mg mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ナイアシン	mg	3.3		1.0	0.6	0.1					
			ビタミンB6	mg	0.34		0.09	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μд	0.0		2.1	1.2	0.8					
			葉酸	μд	108		16	9	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠		ビタミンC	mg	834									
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	9									
I	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.02									
サ プ リ			飽 和	g	0.3									
ĺ			一価不飽和	] g	0.4									
メ	Asahi エビオス錠	1.5	多価不飽和	memminin	1.1									
ント	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	644									
"	Ester C	0.4	脂 n-6	mg	487									
	ZINC lifestyle		酸  n-6 : n	_	0.8	: 1								
			リノール酸		484		650	384	349			3793	2269	
			αリノレン함		644		25	15						
			EPA+DHA	-	2		25	15				668	384	
			EPA : DHA	mg	0.0	: 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					
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	取深里里へ フ				
イソロイシン	0.9%	329	217	133	129				
ロイシン	1.6%	548	397	237	206				
リジン	1.7%	584	199	122	220				
メチオニン	0.5%	166	199	115					
シスチン	0.3%	97							
メチオニン・シスチン計	0.8%	262	379	227	150				
フェニルアラニン	0.9%	309	271	157					
チロシン	0.7%	240							
フェニルアラニン・チロシン言	1.6%	548	434	258	255				
スレオニン	0.9%	320	253	150	168				
トリプトファン	0.3%	92	83	49	56				
バリン	1.1%	369	289	171	136				
ヒスチジン	0.9%	305	112	66	63				
アルギニン	1 2%	428	199	122	178				

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	329	286	250	180	114	159			
ロイシン	548	477	440	410	108	116			
リジン	584	509	340	360	150	141			
メチオニン・シスチン計	ノ・シスチン計 262		220	160	104	143			
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 548		380	390	126	123			
スレオニン	320	279	250	210	112	133			
トリプトファン	92	80	60	70	133	114			
バリン	バリン 369		310	220	104	146			
ヒスチジン	305	266	-	120	-	222			
全窒素量(g)	1.1								

