	ver.4 このレシピのエネルギー	162	kcal 体重の0	75乗	1.81	kg	計算では	1.14	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal (2	重	2.2	kg	計算では 実際は	1.0	日分とする	3				
	1/23(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	このレシピでの上限		.限量 *2		
		グラム	総重量 g 248.3		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		,,,	水分	g	198.9					「小動物の	疾患別推奨レベル			
			乾燥重量	g	49.4		14里0.75		乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より		14里0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
魚介類	あじ・まあじー焼き	9	エネルギー	kcal					, ,	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
	糸引き納豆	3.5	エネルギー密度		3.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	16												
	かぼちゃ(日本)-ゆで	13	1 1 10 10 10 10			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	トマトー生	35	たんぱく質	g	11.6	24%	12%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	キャベツ-生	6	内、動物性蛋白質		5.0	10.0%					~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	8	脂質	g	9.1	18%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	40%	33%	
	こまつな・葉ーゆで	5	可溶性炭水化物		21.1	43%					~			
	ほうれんそう・葉ーゆで	5 5	繊 不溶性 総 量	g	5.5	11.1%				2.0% ~	~ ~			
	まいたけ-ゆで ごま-いり	1.5	灰分 単	g	7.3 2.2	14.7% 4.4%					~			
種実類	フラックシシードオイル	0.4	ナトリウム	g	44	0.09%	0.10%	0.00%	0.00%	0.15% 0.25%				-
	フラックンシートオイル ブルーベリー-生	7.5	カリウム	mg mg	857	1.74%	0.10%	0.08%	0.06%	<u>0.15%</u> ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25% ~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1.5	カルシウム	mg	220	0.44%	0.51%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
立規	24切, 王何人立	1.0	マグネシウム	mg	67	0.44%	0.46%	0.40%	0.00%	0.50% ~ 1.00%	~			0.3%
- 4 介	 あじ・まあじ-焼き	9	リン	mg	210	0.130%	0.072%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	4	カルシウム:リ		1.05		0.37/8	0.30/8	1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	16	3,702)).	- 16	1.00	. '			1.1	1.2. 1 1.4 . 1				2.1
	かぽちゃ(日本)-ゆで	13			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	学養量	栄養量	栄養量
野菜類		35	鉄	mg	2.2		2	7.及重	4	*2上限量:これ以上(小及主	水及主	148
	キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	1.1		4	3	6	,2-:-:::	*********			49
	ブロッコリー・花序-ゆで	8	銅銅	mg	0.3		0.4	0.3	0.4	/DM: 乾燥重量	あたり			12
	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2	,				
	ほうれんそう・葉-ゆで	5	ビタ レチノール	IU	8		302	249	247			12627	10525	12346
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	ミンカロテン当量	IU	446									
種実類	ごま-いり	1.5	A レチノール当量	IU	450		302	249	247			12627	10525	12346
油脂類	フラックシシードオイル	0.4	ビタミンD	IU	30		33	27	25			188	158	247
果実類	ブルーベリー-生	8	ビタミンE	IU	5.1		1.8	1.5	2.5					49
豆類	きな粉・全粒大豆	2.2	ビタミンK	μg	154		98	80						
			ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0					
いも類	さつまいも-蒸し	10		mg	0.2		0.3	0.3	0.1					
			ナイアシン	mg	3.4		1.0	0.8	0.6					
			ビタミンB6	mg	0.42		0.09	0.07	0.05					
			ビタミンB12	μд	0.11		2.1	1.7	1.1					
			葉酸	μg	144		16	13	9					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.5		0.9	0.7	0.5					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	842		II——							\vdash
	新ビオフェルミンS	-		mg	20		l 							
サ	Ester C	0.4	食塩相当量	g	0.07		 							-
サ プ リ			飽和	g	0.8									
ا ب	A + Li + 2 40		一価不飽和	uu Euu uu uu	1.3								ļ	
ŝ	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和		2.4		l 							+
1	新ビオフェルミンS Ester C	1.5 0.4	l n-3	mg	792 1633	ļ	 						ļ	ļ
	ZINC lifestyle	0.4	肪	mg	2.1	. 1	 		ļ				ļ	
	ZINO mestyle		酸 n-0 : r		1618		650	543	494			3793	3210	
	<u> </u>		αリノレン酸		586		25	22	734			0793	0210	
			EPA+DHA		176		25	22				668	543	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
				8	0.5					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	NI	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%	459	217	188	183			
ロイシン	1.6%	781	397	336	291			
リジン	1.6%	779	199	173	311			
メチオニン	0.5%	249	199	163				
シスチン	0.3%	148						
メチオニン・シスチン計	0.8%	398	379	321	212			
フェニルアラニン	1.0%	472	271	222				
チロシン	0.7%	356						
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	828	434	365	361			
スレオニン	0.9%	449	253	212	237			
トリプトファン	0.3%	132	83	69	79			
バリン	1.1%	535	289	242	193			
ヒスチジン	0.7%	353	112	94	89			
アルギニン	1.3%	646	199	173	252			

アミノ酸スコア(参考)										
算定用評点パタン アミノ酸スコアを計算する(%)										
このレシピで摂取	できる量	窒素1gあたりの	昇疋用計	点ハタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
		アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	, <, tx =	(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2−5歳)				
イソロイシン	459	273	250	180	109	152				
ロイシン	781	465	440	410	106	113				
リジン	779	463	340	360	136	129				
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 398		220	160	108	148				
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 828		380	390	130	126				
スレオニン	449	267	250	210	107	127				
トリプトファン	132	79	60	70	131	112				
バリン	535	318	310	220	103	145				
ヒスチジン	353	210	-	120	-	175				
全窒素量(g)	1.7									

