	ver.4 このレシピのエネルギー	149	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.05	日分となり	ります				
参考の表へ		142	kcal	体 重	2.2	kg			日分とする	3				
	1/24(sat)			このレシピで摂取できる栄養				ンピでの推		このレシピでの 推奨量			このレシピでの上	
		グラム	総重量 g 239.8		NRC AAFCO		老齢犬用		NRC		AAFCO			
			水分 乾燥重	g E g	-			乾燥重量		「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
鱼介類	 あじ・まあじ-焼き	9	エネルニ				乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一ス	ベース	ベース
	糸引き納豆	3.8	エネルニ	ギー密度		kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	15				- 0								
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	13				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマトー生	35	たんぱく	(質 g	11.1	25%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	キャベツ-生	6	内、動物	性蛋白質 g	5.0	11.0%					~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	8	脂 質	g	9.2	20%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	43%	33%	
野菜類	こまつな・葉-ゆで	6	可溶性	炭水化物 g	17.5	39%					~			
野菜類	ほうれんそう・葉-ゆで	6	繊不	溶性 g	5.0	11.1%				2.0% ~	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	維総	量 g	6.7	14.9%					~			
種実類	ごま-いり	1.5	灰分	g	2.0	4.5%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.6	ナトリウ	لم m	g 44	0.10%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
果実類	ブルーベリー-生	8	カリウム	ı m	785	1.74%	0.56%	0.40%	0.60%		~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1.2	カルシウ	בל mı	g 219	0.48%	0.52%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシ	ノウム m	g 63	0.139%	0.079%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	あじ・まあじ-焼き	9	リン	m	199	0.44%	0.40%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.8	カルシウ	ウム:リン比	1.10	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	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	栄養量
野菜類	トマトー生	35	鉄	m;	2.0		2	1	4	*2上限量:これ以上(ま危険という量			135
	キャベツ-生	6	亜 鉛	m			4	3	5					45
	ブロッコリー・花序-ゆで	8	銅	m	_		0.4	0.3	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			11
	こまつな・葉-ゆで	6	マンガン		g 0.5		0.3	0.2	0.2					
	ほうれんそう・葉-ゆで	6	ピタレー				302	228	226			12627	9623	11288
	まいたけ-ゆで	5	シ加						ļ					
	ごま-いり	1.5		ノール当量 IL			302	228	226			12627	9623	11288
	フラックシシードオイル	0.6	ビタミン				33	25	23			188	144	226
1115 1151	ブルーベリー-生	7.5	ビタミン				1.8	1.4	2.3					45
豆類	きな粉・全粒大豆	1.1	ビタミン	: /**			98	74						
			ビタミン		-		0.1	0.1	0.0					
			ビタミン		_		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシ		_		1.0	8.0	0.5					
			ビタミン ビタミン		-		0.09	0.07	0.05					
			葉酸		-		2.1 16	1.6	1.0					
_		A⇔ .+T	ポントテ	μ - ` ,而命			0.9	0.7	0.5					
	Acobi エビオス会	錠•杯 2	ビタミン				0.9	0.7	0.5					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1.5	コレステ		-	\vdash	II							\vdash
	ワダカルシューム末	0.2	食塩相		-		II							-
サプ	パルミチン酸アスコルビル	0.2		<i>z</i> -										$\overline{}$
フ リ	ハルミナン殴アヘコルビル	0.2	000000											
, y	LAsahi エビオス錠	2		価不飽和。g 価不飽和。g										
レン	新ビオフェルミンS	1.5		n-3 m _i		\vdash								\vdash
	ワダカルシューム末	0.2	脂	n-6 m	To		 	ļ				 	ļ	
	パルミチン酸アスコルビル	0.2	肪	n-6 : n-3	1.6	· 1							l	
	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	0.2		/一ル酸 mi			650	497	452			3793	2935	
	I.		_	リノレン酸 m			25	20	102			3,00	2000	
				A+DHA m			25	20				668	497	
			_	A : DHA m		: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
		-		=	3.0					<u> </u>				

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	17深里里へ			
イソロイシン	0.9%	429	217	172	167			
ロイシン	1.6%	734	397	307	266			
リジン	1.6%	743	199	158	284			
メチオニン	0.5%	238	199	149				
シスチン	0.3%	138						
メチオニン・シスチン計	0.8%	377	379	293	194			
フェニルアラニン	1.0%	437	271	203				
チロシン	0.7%	336						
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	773	434	334	330			
スレオニン	0.9%	422	253	194	217			
トリプトファン	0.3%	124	83	63	72			
バリン	1.1%	501	289	221	176			
ヒスチジン	0.7%	336	112	86	81			
アルギニン	1.3%	605	199	158	230			

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(%)				
	(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	429	272	250	180	109	151			
ロイシン	734	466	440	410	106	114			
リジン	743	472	340	360	139	131			
メチオニン・シスチン計	Fオニン・シスチン計 377		220	160	109	150			
フェニルアラニン・チロシン計	773	491	380	390	129	126			
スレオニン	422	268	250	210	107	128			
トリプトファン	124	79	60	70	131	112			
バリン	501	318	310	220	103	145			
ヒスチジン	336	214	-	120	-	178			
全窒素量(g)	1.6								

