	ver.4 このレシピのエネルギー	– 162	kcal	体重の0.7	5乗	1.81	kg	計算では	1.14	日分となり	ります				
参考の表へ		- 142	kcal	体	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	1/26(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			このレシピでの上	
	グラム		総重量 g 230.0			NRC AAFCO		老齢犬用	,,,,,,	NRC		AAFCO			
			水分乾燥	手 量	g	183.9 46.1				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		9			kcal	162.3		乗べ一ス	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	1.5	エネノ	レギー密度			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	さつまいも-蒸し	16													
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	15					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマトー生	33	たんに	ぱく質	g	10.3	22%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	キャベツ-生	6	内、動	物性蛋白質	g	4.6	9.9%					~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	7	脂質	į	g	11.0	24%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	42%	33%	
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	可溶	生炭水化物	g	17.8	39%					~			
野菜類	ほうれんそう・葉-ゆで	6	繊	不溶性	g	4.9	10.6%				2.0% ~	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	維	総量	g	6.5	14.0%					~			
種実類	ごま-いり	1	灰分		g	1.9	4.1%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	ナトリ	ウム	mg	20	0.04%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
果実類	ブルーベリー-生	5	カリウ	ム	mg	780	1.69%	0.55%	0.40%	0.60%		~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1.5	カルシ	/ウム	mg	193	0.42%	0.51%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
				トシウム	mg	55	0.120%	0.077%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8.5	リン		mg	164	0.36%	0.39%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3		/ウム:リン	′比	1.18	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	16													
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	15				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	33	_		mg	2.1		2	1	4	*2上限量:これ以上(ま危険という量			138
	キャベツ-生	6		3	mg	1.0		4	3	6					46
	ブロッコリー・花序-ゆで	7	銅		mg	0.3		0.4	0.3	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			12
	こまつな・葉-ゆで	5			mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
	ほうれんそう・葉-ゆで	6		ノチノール	IU	24		302	233	231			12627	9833	11535
	まいたけ-ゆで	5		ロテン当量	IU	474				ļ					
	ごま-いり	1		/チノール当量	IU	494		302	233	231			12627	9833	11535
	フラックシシードオイル	0.5			IU	55		33	25	23			188	148	231
1115 2752	ブルーベリー-生	6.5			IU	5.2		1.8	1.4	2.3					46
豆類	きな粉・全粒大豆	1.8	_		μg	140		98	75						
			ビタミ		mg	0.3		0.1	0.1	0.0					
			ビタミ		mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイフ		mg	3.8		1.0	8.0	0.5					
			ビタミ		mg	0.35		0.09	0.07	0.05					
			葉配	ンB12	μg	0.67		2.1	1.6	1.0					
		At 4T		ぇ ·テン酸	μg	134		16 0.9	12 0.7	8					
	A 1: -124 - 50	錠•杯			mg	1.4		0.9	0.7	0.5					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1.5	ビタミ	ンじ ステロール	mg	379 16		-							\vdash
	ワダカルシューム末	0.2	_		mg	0.02		-							-
サプ	パルミチン酸アスコルビル	0.2			g	1.3									-
ブリ	バルミナン酸アスコルビル	0.4		饱 和	g										
ا ا	 Asahi エビオス錠	2		-価不飽和 多価不飽和	£000000000	1.7 2.6								ļ	
レン	新ビオフェルミンS	1.5		<u>多畑不思和</u> n−3	g	1313	\vdash								\vdash
	ワダカルシューム末	0.2	脂	n=3 n=6	mg	1283							-	ļ	
	パルミチン酸アスコルビル	0.2	肪	n-6 : n-	dominion	1.0	. 1						-	ļ	
	ハルマナン版ナヘコルビル	0.4			mg	1254		650	508	461			3793	2999	
	I		/ II -	ル酸 αリノレン酸	-	680		25	20	701			3733	2000	
				EPA+DHA	mg	509		25	20				668	508	
			· II - I-	EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
		<u>+</u>			8	0.0					<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%	406	217	175	171			
ロイシン	1.4%	664	397	314	272			
リジン	1.5%	682	199	161	291			
メチオニン	0.5%	225	199	152				
シスチン	0.3%	125						
メチオニン・シスチン計	0.8%	351	379	300	198			
フェニルアラニン	0.9%	398	271	208				
チロシン	0.6%	299						
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	697	434	341	337			
スレオニン	0.8%	385	253	198	221			
トリプトファン	0.3%	116	83	65	74			
バリン	1.0%	472	289	226	180			
ヒスチジン	1.0%	478	112	88	83			
アルギニン	1.2%	538	199	161	235			

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(%)					
	OI	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	ノベノ政主	(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2−5歳)				
イソロイシン	406	280	250	180	112	155				
ロイシン	664	458	440	410	104	112				
リジン	682	470	340	360	138	131				
メチオニン・シスチン計	351	242	220	160	110	151				
フェニルアラニン・チロシン計	ニルアラニン・チロシン計 697		380	390	126	123				
スレオニン	385	266	250	210	106	126				
トリプトファン	116	80	60	70	133	114				
バリン	バリン 472		310	220	105	148				
ヒスチジン 478		330	-	120	-	275				
全窒素量(g)	1.5									

