	ver.4 このレシピのエネルギー	137	kcal 体重の0.	75乗	1.81	kg	計算では	0.97	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 仅	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	3/17(tue)		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 193.8		NRC AAFCO		老齢犬用	ルス里	NIE NIE	RC	AAFCO			
-		7 74	水分	g	152.6					老断大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
魚介類	にしん-生	8	乾燥重量	g	41.2			乾燥重量		臨床栄養学」より	37,0,37,250			乾燥重量
	糸引き納豆	3	エネルギー	kcal			乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ペース	ベース
	さつまいも-蒸し	16	エネルギー密度			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12												
	トマトー生	22				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	7.0	17%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質		2.8	6.8%					~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂 質	g	8.7	21%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	47%	33%	
野菜類	スナップえんどう・若ざや-生	5	可溶性炭水化物	J g	19.7	48%					~			
野菜類	ほうれんそう・葉-ゆで	5	繊不溶性	g	4.4	10.7%				2.0% ~	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで		維総量	g	5.9	14.3%					~			
種実類	ごま-いり	0.5	灰分	g	1.6	3.8%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	ナトリウム	mg	29	0.07%	0.11%	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	645	1.57%	0.61%	0.40%	0.60%		~			
豆類	きな粉・全粒大豆		カルシウム	mg	194	0.47%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
追加食品	干し柿	3	マグネシウム	mg	44	0.106%	0.086%	0.060%	0.040%		~			0.3%
			リン	mg	141	0.34%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
魚介類	にしん-生	8	カルシウム : リ	ン比	1.37	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
豆類	糸引き納豆	3												
いも類	さつまいも-蒸し	16			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	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	鉄	mg	1.4		2	1	3	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			124
	トマトー生	22	亜 鉛	mg	0.8		4	2	5					41
野菜類	キャベツ-生	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM : 乾燥重量	あたり			10
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2					
-7-1-174	こまつな・葉-ゆで	5	ビタ レチノール	IU	10		302	208	206			12627	8776	10295
	スナップえんどう・若ざや-生	5	ミン・カロテン当量	IU	422									
	ほうれんそう・葉-ゆで	5	A レチノール当量	-	429		302	208	206			12627	8776	10295
	まいたけ-ゆで		ビタミンD	IU	141		33	23	21			188	132	206
100 1771	ごま-いり	0.5	ビタミンE	IU	4.6		1.8	1.2	2.1					41
	フラックシシードオイル	0.5	ビタミンK	μg	134		98	67						
	ブルーベリー-生	5	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
	きな粉・全粒大豆		ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
追加食品	十し柿	3	ナイアシン ビタミンB6	mg	2.1		1.0	0.7	0.5					
_			ビタミンB6 ビタミンB12	mg	1.08		0.09	0.06	0.04					
-			葉 酸	μд	2.78		2.1	1.4	0.9					
-		錠∙杯	パントテン酸	μg	1.2		0.9	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	延*作	ビタミンC	mg	1036		0.9	0.0	0.4					
	新ビオフェルミンS			mg	11		l							-
	Ester C	0.5	食塩相当量	mg g	0.05		II					_		-
サプ	ZINC lifestyle	0.0	飽和		0.03									-
リリ	ZING illestyle		一価不飽利	g .	1.7									
٧ ٪	 Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	onemonia d	1.7									
レン	新ビオフェルミンS	1.5		mg	958									-
-	Ester C	0.5	脂	mg	715		 						l	
	25001 5	0.5	肋		0.7	· 1								
			酸 n=0 : r リノール酸	mg	701		650	453	412			3793	2677	
			αリノレン酢		633		25	18	2			3,30	2077	
			EPA+DHA		265		25	18				668	453	
			EPA : DHA		1.1	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
			1111210	0						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	12深里里へー			
イソロイシン	0.6%	251	217	156	152			
ロイシン	1.0%	430	397	280	243			
リジン	1.1%	446	199	144	259			
メチオニン	0.3%	140	199	136				
シスチン	0.2%	86						
メチオニン・シスチン計	0.5%	226	379	268	177			
フェニルアラニン	0.6%	255	271	185				
チロシン	0.5%	191						
フェニルアラニン・チロシン計	1.1%	446	434	305	301			
スレオニン	0.6%	244	253	177	198			
トリプトファン	0.2%	73	83	58	66			
バリン	0.8%	311	289	202	161			
ヒスチジン	0.4%	150	112	78	74			
アルギニン	0.8%	333	199	144	210			

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	251	280	250	180	112	156			
ロイシン	430	479	440	410	109	117			
リジン	446	497	340	360	146	138			
メチオニン・シスチン計	226	252	220	160	115	158			
フェニルアラニン・チロシン計	446	497	380	390	131	128			
スレオニン	244	272	250	210	109	130			
トリプトファン	73	81	60	70	136	116			
バリン	311	346	310	220	112	157			
ヒスチジン	150	167	-	120	-	139			
全窒素量(g)	0.9								

