	ver.4 このレシピのエネルギー	104	kcal 体重の0	.75乗	1.68	kg	計算では	0.65	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal	本 重		kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	4/11(sat)		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	このレシピでの上降		.限量 *2		
		グラム	総重量 g 175.5		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		7,74	水分	g	141.1					「小動物の	疾患別推奨レベル			
肉類	若鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量	g	34.4		体重0.75 乗ベース	乾燥重量	乾燥重量 ベース	臨床栄養学」より		体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
豆類	糸引き納豆	3	エネルギー	kcal	103.6		未·、 へ			↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	未・、 へ		`
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度	Ę	3.0	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11.5												
	トマトー生	21				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	8.2	24%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質		3.9	11.4%					~			
	こまつな・葉-ゆで	5	脂質	g -	5.9	17%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	53%	33%	
	スナップえんどう・若ざや一生	5	可溶性炭水化物 繊 不溶性		15.7 3.5	46% 10.1%				2.0% ~	~ ~			
	ほうれんそう・葉-ゆで マッシュルーム-ゆで		維 総 量	g	3.5 4.8	13.9%				2.0% ~	~			
種実類	ごま-いり		灰分	g	1.4	3.9%					~			
油脂類	フラックシシードオイル	0.4	ナトリウム	mg	16	0.05%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	ブルーベリー-生	5.5	カリウム	mg	587	1.71%	0.68%	0.40%	0.60%	0.10%	~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1	カルシウム	mg	173	0.50%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	39	0.112%	0.096%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	若鶏・ささ身-生	8.5	リン	mg	135	0.39%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3	カルシウム:リ	ン比	1.28	: 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	11.5			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	21	鉄	mg	1.3		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			103
	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.6		3	2	4	6 #UZZZ	.			34
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅一、土、	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			9
	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン ビタ レチノール	mg	0.3		0.3	0.2	0.2			44750	7000	0500
	スナップえんどう・若ざや-生	5	ミンカロテン当量	IU	3 242		281	174	172			11756	7330	8599
野菜類	ほうれんそう・葉-ゆで マッシュルーム-ゆで		A レチノール当量		242		281	174	172			11756	7330	8599
種実類	ごま-いり		ビタミンD	IU	0		30	174	172			175	110	172
油脂類	フラックシシードオイル	0.3	ビタミンE	IU	3.4		1.7	1.0	1.7			170	110	34
果実類	ブルーベリー-生	5.5	ビタミンK	μд	105		91	56						
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシン	mg	3.4		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.33		0.08	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μд	0.02		1.9	1.2	0.8					
			葉酸	μд	101		15	9	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.4		0.8	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	1033		l——							
	新ビオフェルミンS	1.5 0.5	コレステロール 食塩相当量	mg	11		l——							-
サプ	Ester C ZINC lifestyle	0.5	飽 和	g	0.02		l 							-
リリ	ZING lifestyle		一個不飽和	g n ~	0.3									
, ×	LAsahi エビオス錠	2	多価不飽和	mm@mmmq	1.1									
ン	新ビオフェルミンS	1.5	n_3	mg mg	467									-
	Ester C	0.5	脂	mg	630								ļ	
			肪 n-6 :		1.3	: 1								
			リノール酸	mg	632		605	378	344			3532	2236	
			αリノレン		465		24	15						
			EPA+DH/		2		24	15				622	378	
			EPA : DH.	A mg	0.1	: 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	以深里里へ フ				
イソロイシン	1.0%	343	202	131	127				
ロイシン	1.7%	573	370	234	203				
リジン	1.7%	593	185	120	217				
メチオニン	0.5%	167	185	114					
シスチン	0.3%	101							
メチオニン・シスチン計	0.8%	266	353	224	148				
フェニルアラニン	1.0%	329	252	155					
チロシン	0.7%	251							
フェニルアラニン・チロシン言	1.7%	580	404	255	251				
スレオニン	1.0%	329	235	148	165				
トリプトファン	0.3%	95	77	48	55				
バリン	1.1%	385	269	169	134				
ヒスチジン	0.9%	304	104	65	62				
アルギニン	1.3%	450	185	120	175				

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	343	298	250	180	119	165			
ロイシン	573	497	440	410	113	121			
リジン	593	514	340	360	151	143			
メチオニン・シスチン計	266	230	220	160	105	144			
フェニルアラニン・チロシン計	580	502	380	390	132	129			
スレオニン	329	285	250	210	114	136			
トリプトファン	95	82	60	70	137	117			
バリン	385	334	310	220	108	152			
ヒスチジン	304	264	-	120	-	220			
全窒素量(g)	1.2								

