参考の表へ	ver.4 このレシピのエネルギー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	132 160	kcal 体重の0.7 kcal 体		1.68	kg kg	計算では	0.83	日分となり	lます 5					
<u>845074</u> 0.	4/13(mon)		kcal 体 重 2.0 kg				実際は 1.0 日分とする			このレシピでの 推奨量		このレシピでの上限量 *2			
												推奨量			
		グラム	総重量 水分	g	187.7		NF	RC	AAFCO	老齢犬		│ │ │疾患別推奨レベル	NI	RC	AAFCO
6.0.粘	たい・まだい・養殖-焼き	8.2	乾燥重量	g	148.0 39.7			乾燥重量			が 養学」より				乾燥重量
	糸引き納豆	3.5	エネルギー	kcal	132.3		乗ベース	ベース	ベース		範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度	Koui		kcal/g				3.0		~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11		: .	0.0	rtodii/ g				0.0					
	トマトー生	20				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	8.8	22%	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	g	3.8	9.5%						~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂 質	g	8.3	21%	8%	6%	5%	7.0%	~ 15.0%	~	46%	33%	6
野菜類	スナップえんどう・若ざや-生	5	可溶性炭水化物	g	17.3	44%						~			
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	5	繊 不溶性	g	3.9	9.8%				2.0%	~	~			
きのこ類	マッシュルーム-ゆで		維総量	g	5.3	13.5%						~			
	ごま-いり	1	灰分	g	1.6	4.0%						~			
	フラックシシードオイル		ナトリウム	mg	20	0.05%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15%	∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
1115 1151	ブルーベリー-生	5	カリウム	mg	644	1.62%	0.59%	0.40%	0.60%			~			
豆類	きな粉・全粒大豆	0.5	カルシウム	mg	204	0.51%	0.55%	0.40%	0.60%	0.50%	∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	47	0.120%	0.084%	0.060%	0.040%			~			0.3%
	たい・まだい・養殖-焼き	8.2	リン	mg	158	0.40%	0.42%	0.30%	0.50%		∼ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3.5	カルシウム:リン	/比	1.29	: 1			1:1	1.2: 1	~ 1.4 : 1	~			2 : 1
	さつまいも-蒸し	15			W * =		1V		11/ ** =		= -0/21	(4.4011-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1	- W	1 11/ * 0	I * =
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	Δ#-		栄養量			栄養量				は摂りましょうという	宋養量	栄養量	
	トマトー生	20	亜 鉛	mg	1.5		2	1	3	*2.上限3	■: ∟れ以上!	ま危険という量			119
	キャベツ-生	5 5	<u> </u>	mg	0.8		0.3	0.2	0.3	/DM	: 乾燥重量	t= +.11			40 10
	ブロッコリー・花序-ゆで こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/ DIVI	. 弘泽里里(30129			10
	スナップえんどう・若ざや-生	5	ビタレチノール	mg IU	9		281	200	198				11756	8455	9918
	アスパラガス・若茎-ゆで	5	ミン・カロテン当量	IU	247		201	200	190				11/30	0400	9910
	マッシュルームーゆで	3	A レチノール当量	IU	254		281	200	198				11756	8455	9918
種実類	ごま-いり	1	ビタミンD	IU	41		30	22	20				175	127	198
	フラックシシードオイル	<u> </u>	ビタミンE	IU	4.6		1.7	1.2	2.0				170	127	40
	ブルーベリー-生	5	ビタミンK	μg	113		91	65	2.0						1.0
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0						
			ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1						
いも類	さつまいも-蒸し	5	ナイアシン	mg	2.6		1.0	0.7	0.5						
			ビタミンB6	mg	0.30		0.08	0.06	0.04						
			ビタミンB12	μд	0.39		1.9	1.4	0.9						
			葉 酸	μg	122		15	11	7						
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.3		0.8	0.6	0.4						
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	1035										
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	15										
+	Ester C	0.5	食塩相当量	g	0.02										
プ	ZINC lifestyle		飽 和	g	0.9										
Ų,			一価不飽和	16000000000	1.2										
メン	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	1	1.6										
, ,	新ビオフェルミンS	1.5	l l n−3	mg	508										
	Ester C	0.5	財 In-b	mg	1086	L									
			酸 n-6:n	-		: 1	005	400	007				0500	0570	
				mg	1058		605	436	397				3532	2579	
			αリノレン酸 EPA+DHA		107 306		24 24	17					622	436	
			EPA + DHA	-	0.7	. 1	1:1	1:1					1.5 : 1		
			LEA DA	illig	0.7	. 1	1 . 1	1 . 1					1.0 . 1	1.0 . 1	

リ サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。 分数の入力方法 例:2/3→ ゼロ+スペース+2/3

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					
	DO XPXC	の里	NI	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	0.9%	350	202	151	147			
ロイシン	1.5%	595	370	270	234			
リジン	1.5%	609	185	139	250			
メチオニン	0.5%	188	185	131				
シスチン	0.3%	113						
メチオニン・シスチン計	0.8%	301	353	258	171			
フェニルアラニン	0.9%	348	252	179				
チロシン	0.7%	263						
フェニルアラニン・チロシン言	1.5%	611	404	294	290			
スレオニン	0.9%	342	235	171	190			
トリプトファン	0.3%	100	77	56	63			
バリン	1.1%	420	269	194	155			
ヒスチジン	0.5%	212	104	75	71			
アルギニン	1.2%	483	185	139	202			

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	350	279	250	180	112	155			
ロイシン	595	474	440	410	108	116			
リジン	609	485	340	360	143	135			
メチオニン・シスチン計	301	240	220	160	109	150			
フェニルアラニン・チロシン計	611	487	380	390	128	125			
スレオニン	342	272	250	210	109	130			
トリプトファン	100	79	60	70	132	113			
バリン	420	335	310	220	108	152			
ヒスチジン	212	169	-	120	-	141			
全窒素量(g)	1.3								

