	ver.4 このレシピのエネルギー	130	kcal 体重の0.7	5乗	1.68	kg	計算では	0.81	日分となり	Jます				
参考の表へ		160	kcal 体	重	2.0	kg	実際は	1.0	日分とする					
	4/21(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 推奨量		このレシピでの上限量 *2			
		グラム	総重量 g 196.8		NRC AAFCO		老齢犬用	12.7.2	NI	RC	AAFCO			
		7 74	水分	g	157.7					老断大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
魚介類	ぎんざけ・養殖-焼き	8	乾燥重量	g	39.1		体重0.75 乗ベース		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	129.7		 * ^-^	~-~	^-^	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	*^-^	_^	^-^
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12												
	トマトー生	30				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	9.0	23%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	4.2	10.8%					~			
	こまつな・葉-ゆで	5		g	8.2	21%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	46%	33%)
	スナップえんどう・若ざや-生	5			16.7	43%					~			
	アスパラガス・若茎-ゆで まいたけ-ゆで		繊 不溶性 総 量	g	3.8 5.2	9.6% 13.3%				2.0% ~	~			-
	ごま-いり	1.5		g	1.7	4.3%					~			
	フラックシシードオイル	1.0	ナトリウム	g mg	31	0.08%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	ブルーベリー-生	5	カリウム	mg	632	1.61%	0.11%	0.08%	0.60%	0.15% ~ 0.55%	0.07% ∼ 0.25%			
豆類	きな粉・全粒大豆	1	カルシウム	mg	218	0.56%	0.56%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
	C-640 T-427CT	i i	マグネシウム	mg	50	0.128%	0.085%	0.060%	0.040%	0.00%	~			0.3%
魚介類		8	リン	mg	169	0.43%	0.43%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3	カルシウム:リン		1.29	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
いも類	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1推奨量:このくらい	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	30	鉄	mg	1.6		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			117
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.8		3	2	5					39
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			10
	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
	スナップえんどう・若ざや-生	5		IU	17		281	197	196			11756	8341	9784
	アスパラガス・若茎-ゆで		ミンカロテン当量	IU	271									
	まいたけ-ゆで		A レチノール当量	-	286		281	197	196			11756	8341	9784
	ごま-いり	1.5		IU	73		30	22	20			175	125	196
	フラックシシードオイル		ビタミンE	IU	3.9		1.7	1.2	2.0					39
21424700	ブルーベリー-生	5		μд	104		91	64	0.0					
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	3	ビタミンB1 ビタミンB2	mg	0.3		0.1	0.1	0.0					
			ナイアシン	mg	2.8		0.3 1.0	0.2	0.1					
			ビタミンB6	mg mg	0.32		0.08	0.7	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.65		1.9	1.4	0.04					
			葉 酸	μg	108		15	11	7					
		錠•杯	パントテン酸	mg	1.2		0.8	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	1036		0.0	0.0	5.1					
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	16									
	Ester C	0.5		g	0.05									
サ プ リ	ZINC lifestyle		飽 和	g	0.6									
			一価不飽和	(Emmono)	1.2								[
У.	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和		1.6									
ント	新ビオフェルミンS	1.5		mg	434									
'	Ester C	0.5	肪 n-b	mg	1167									
			酸 n-6 : n-		2.7	: 1								
				mg	1140		605	431	391			3532	2544	
			αリノレン酸	-	89		24	17						
			EPA+DHA	mg	274		24	17				622	431	
			EPA : DHA	mg	0.6	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

リー・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					
	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%	352	202	149	145			
ロイシン	1.5%	602	370	266	231			
リジン	1.6%	611	185	137	247			
メチオニン	0.5%	203	185	129				
シスチン	0.3%	114						
メチオニン・シスチン計	0.8%	319	353	254	168			
フェニルアラニン	0.9%	359	252	176				
チロシン	0.7%	277						
フェニルアラニン・チロシン言	1.6%	636	404	290	286			
スレオニン	0.9%	355	235	168	188			
トリプトファン	0.3%	104	77	55	63			
バリン	1.1%	423	269	192	153			
ヒスチジン	0.8%	300	104	74	70			
アルギニン	1.3%	499	185	137	200			

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	P. 1 - 1 - 1 - 1	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	352	272	250	180	109	151			
ロイシン	602	465	440	410	106	113			
リジン	611	472	340	360	139	131			
メチオニン・シスチン計	ニン・シスチン計 319		220	160	112	154			
フェニルアラニン・チロシン計	636	491	380	390	129	126			
スレオニン	355	274	250	210	110	131			
トリプトファン	104	80	60	70	133	114			
バリン	423	327	310	220	105	148			
ヒスチジン	300	232	-	120	-	193			
全窒素量(g)	1.3								

