	ver.4 このレシピのエネルギー	122	kcal 体重の0.7	75乗	1.68	kg	計算では	0.76	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	5				
	5/9(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		このレシピでの上限量 *2			
		グラム	総重量 g 197.8		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		7 74	水分	g	160.1			乾燥重量		「小動物の	疾患別推奨レベル			乾燥重量
魚介類	あじ・まあじ‐焼き	8.5	乾燥重量	g	37.7		乗べ一ス		ベース	臨床栄養学」より		乗べ一ス		ベース
	糸引き納豆	2.5	エネルギー	kcal	122.1					↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.2	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11												
	トマトー生	33				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	9.2	24%	15%	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	4.7	12.4%					~			
-7-1-1771	こまつな・葉-ゆで	5		g	7.6	20%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	48%	33%	
	オクラーゆで	5			15.8	42%					~			
	スナップえんどう・若ざや一生	5		g	3.7	9.8%				2.0% ~	~			
	りょくとうもやしーゆで		維 総 量 灰分	g	5.2	13.7%					~ ~			
	アスパラガス・若茎-生			g	1.6	4.4%	0.40%	0.00%	0.000	0.45% 0.05%				
	まいたけ-ゆで	.	ナトリウム カリウム	mg	40	0.11%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
豆類	きな粉・全粒大豆 フラックシシードオイル	1	カルシウム	mg	660	1.75% 0.23%	0.62% 0.58%	0.40%	0.60% 0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
油脂類	フラックシシートオイル		マグネシウム	mg mg	88 48	0.23%	0.58%	0.40%	0.040%	0.50% ~ 1.00%	~			0.3%
	 あじ・まあじ-焼き	8.5		mg	163	0.128%	0.088%	0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	2.5	カルシウム:リン		0.54	. 1	0.45%	0.30%	1 : 1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	0.20% ~ 0.30%			2 : 1
	さつまいも-蒸し	15	3702 74 . 72	110	0.04				1.1	1.2. 1 13 1.4 . 1				2.1
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	l 		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	学業品	栄養量	栄養量
野菜類		33	鉄	mg	1.5		不長里	7.英里	3	*2上限量:これ以上(不及里	不及里	113
	キャベツ-生	5	亜鉛	mg	0.8		3	2	5	・と工機量・これの次上に	め心体にいう主			38
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	あたり			9
	こまつな・葉ーゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2	, = , 0,,,, = =				
	オクラーゆで	5	ビタ レチノール	IU	7		281	190	189			11756	8040	9431
-7-1-1771	スナップえんどう・若ざや-生	5		IU	294									
	りょくとうもやしーゆで		A レチノール当量	IU	299		281	190	189			11756	8040	9431
野菜類	アスパラガス・若茎-生		ビタミンD	IU	13		30	21	19			175	121	189
きのこ類	まいたけ-ゆで		ビタミンE	IU	3.9		1.7	1.1	1.9					38
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	105		91	61						
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0					
種実類	ごま-いり	0.5	ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシン	mg	2.8		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.33		0.08	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.10		1.9	1.3	0.8					
			葉酸	μg	116		15	10	7					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.1		0.8	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	36									
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	19									
н	Ester C		食塩相当量	g	0.07									
サ プ リ	ZINC lifestyle		飽 和	g	0.6									
リメ			一価不飽和	u Eurona and	0.8									
l 5	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	1	1.9									
F	新ビオフェルミンS	1.5	RE	mg	1083								ļ	
	Ester C	-	肪 n-6	mg	813	L						ļ	ļ	
			m-6:n·		0.8	: 1	605	415	077			0500	0.450	
			リノール酸 αリノレン酸	mg	801 889		605	415 17	377			3532	2452	
			αリノレン酸 EPA+DHA	-	166		24	17				622	415	
			EPA : DHA	mg	0.5	• 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
			LEA . DRA	IIIB	0.0	. 1	1.1	1.1				1.0 . 1	1.0 . 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	乳深里里へ―			
イソロイシン	1.0%	365	202	143	140			
ロイシン	1.7%	624	370	257	223			
リジン	1.7%	657	185	132	238			
メチオニン	0.5%	201	185	124				
シスチン	0.3%	110						
メチオニン・シスチン計	0.8%	313	353	245	162			
フェニルアラニン	1.0%	368	252	170				
チロシン	0.7%	281						
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	648	404	279	275			
スレオニン	1.0%	365	235	162	181			
トリプトファン	0.3%	103	77	53	60			
バリン	1.1%	425	269	185	147			
ヒスチジン	0.8%	291	104	72	68			
アルギニン	1.3%	485	185	132	192			

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(%)					
_ CONDIC CIRCA	CC 0=	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
	(mg)	7 11 11/12	(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2−5歳)				
イソロイシン	365	276	250	180	110	153				
ロイシン	624	471	440	410	107	115				
リジン	657	496	340	360	146	138				
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 313		220	160	107	148				
フェニルアラニン・チロシン計	ェニルアラニン・チロシン計 648		380	390	129	126				
スレオニン	365	276	250	210	110	131				
トリプトファン	103	78	60	70	129	111				
バリン	バリン 425		310	220	104	146				
ヒスチジン 291		220	-	120	-	183				
全窒素量(g)	1.3									

