	ver.4 このレシピのエネルギー	100	kcal 体重の0.7	75乗	1.68	kg	計算では	0.62	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 体	重		kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	5/10(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		.限量 *2		
		グラム	総重量 g 136.5		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		,,,	水分	g	104.1					「小動物の	疾患別推奨レベル			
魚介類	あじ·まあじ-焼き	8.2	乾燥重量	g	32.4		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	1.8	エネルギー	kcal	99.8		* \ \	`` ^	` ^	↓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		3.1	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12												
	トマトー生	3				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	8.3	26%	17%	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	4.5	13.9%		00/	E0:	7.00	~	500	0.00	
	こまつな・葉-ゆで	5	脂 質 可溶性炭水化物	g	2.6	8% 42%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	56%	33%	
	オクラ-ゆで スナップえんどう・若ざや-生	5 5			13.4 3.2	9.9%				2.0% ~	~			
	りょくとうもやしーゆで	3	維総量	g	4.5	13.8%				2.0%	~			
	アスパラガス・若茎-生		灰分	g g	1.3	4.0%					~			
	まいたけーゆで		ナトリウム	mg	37	0.12%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
- 171	きな粉・全粒大豆	1	カリウム	mg	529	1.64%	0.73%	0.40%	0.60%	0.10%	~			
	フラックシシードオイル	0.7	カルシウム	mg	77	0.24%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	40	0.122%	0.102%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	あじ・まあじ-焼き	8.2	リン	mg	141	0.44%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	1.8	カルシウム:リン	/比	0.54	: 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	12			栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	
野菜類		3	鉄	mg	1.3		2	1	3	*2上限量:これ以上!	は危険という量			97
	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.6		3	2	4	(D)	F-#-11			32
	ブロッコリー・花序-ゆで	5 5	卸マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.2	/DM:乾燥重量	めたり			8
	こまつな・葉-ゆで オクラ-ゆで	5	ピタレチノール	mg IU	7		281	0.2 163	0.2 162			11756	6901	8095
-9-111191	スナップえんどう・若ざや-生	5	ミン・カロテン当量	IU	208		201	103	102			11/30	0901	0090
	りょくとうもやしーゆで	3	I A レチノール当量		214		281	163	162			11756	6901	8095
	アスパラガス・若茎-生		ビタミンD	IU	12		30	18	16			175	104	162
	まいたけ-ゆで		ビタミンE	IU	2.9		1.7	1.0	1.6					32
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	95		91	53						
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
種実類	ごま-いり		ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシン	mg	2.3		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.28		0.08	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μg	0.10		1.9	1.1	0.7					
		A- 1-	葉酸パントテン酸	μg	101		15	9	6					
	Aに エピナフや	錠•杯 2	ドタミンC	mg	0.9 27		0.8	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠 新ビオフェルミンS	1.5		mg mg	18									
	Ester C	1.0	食塩相当量	g	0.07									
サプ	ZINC lifestyle		飽和	g	0.07									
l j	Zirto mostylo		一価不飽和	u Eurona and	0.5									
×	LAsahi エビオス錠	2	多価不飽和	u Eurona and	1.2								<u> </u>	
レント	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	639									
	Ester C		脂 n-6	mg	517		I							
			酸 n-6 : n	-3	0.8	: 1								
			リノール酸	mg	504		605	356	324			3532	2105	
			αリノレン酸	-	450		24	14						
			EPA+DHA	mg	160		24	14				622	356	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	

アミノ酸(参考)								
このレシピで	垣面でき	소문	このレシピでの推奨量					
	DO XRXC	の里	NI	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%	334	202	123	120			
ロイシン	1.8%	573	370	220	191			
リジン	1.9%	608	185	113	204			
メチオニン	0.6%	186	185	107				
シスチン	0.3%	96						
メチオニン・シスチン計	0.9%	284	353	210	139			
フェニルアラニン	1.0%	333	252	146				
チロシン	0.8%	255						
フェニルアラニン・チロシン言	1.8%	589	404	240	236			
スレオニン	1.0%	335	235	139	155			
トリプトファン	0.3%	93	77	45	52			
バリン	1.2%	391	269	159	126			
ヒスチジン	0.8%	267	104	62	58			
アルギニン	1.4%	438	185	113	165			

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(%)				
	(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	334	284	250	180	114	158			
ロイシン	573	487	440	410	111	119			
リジン	608	517	340	360	152	144			
メチオニン・シスチン計	ニン・シスチン計 284		220	160	110	151			
フェニルアラニン・チロシン計	589	500	380	390	132	128			
スレオニン	335	285	250	210	114	136			
トリプトファン	93	79	60	70	132	113			
バリン	391	332	310	220	107	151			
ヒスチジン	267	227	-	120	-	189			
全窒素量(g)	1.2								

