	ver.4 このレシピのエネルギー	109	kcal 体重の0	.75乗	1.68	kg	計算では	0.68	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal (2	重		kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	5/15(fri)		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 206.8		NRC AAFCO		老齢犬用	ルスエ	NRC		AAFCO			
		,,,_	水分	g	170.1					「小動物の	疾患別推奨レベル			
魚介類	あじ・まあじ-焼き	8.5	乾燥重量	g	36.7		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	2.5	エネルギー	kcal	109.0		* \ \	`` ^	` ^	↓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		3.0	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	15												
	トマト-生	30				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	6	たんぱく質	g	9.2	25%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	内、動物性蛋白質		4.7	12.7%					~			
	こまつな・葉-ゆで	5	脂質	g	2.1	6%	8%	6%	5%	7.0% ∼ 15.0%	~	49%	33%	
	オクラーゆで	6	可溶性炭水化物	-	16.5	45% 10.3%				2.0% ~	~ ~			
	スナップえんどう・若ざや-生 りょくとうもやし-ゆで	4	繊 不溶性 総 量	g	3.8 5.3	14.5%				2.0% ~	~			
	ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分	g	1.7	4.5%					~			
1 - 1 - 1 - 1	まいたけーゆで	3	ナトリウム	mg	43	0.12%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
- 171	きな粉・全粒大豆	0.5		mg	685	1.87%	0.64%	0.40%	0.60%	0.10% 0.00%	~			
<u> </u>	C-840 T-42/CT	0.0	カルシウム	mg	91	0.25%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	47	0.127%	0.090%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	あじ・まあじ-焼き	8.5	リン	mg	166	0.45%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	2.5	カルシウム:リ	ン比	0.55	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
いも類	さつまいも-蒸し	15										1		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	15			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	1.4		2	1	3	*2上限量:これ以上(	ま危険という量			110
野菜類	キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	0.7		3	2	4					37
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	銅	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	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
	オクラ-ゆで	6	ビタ レチノール	IU	14		281	185	184			11756	7823	9176
	スナップえんどう・若ざや-生	4	ミン・カロテン当量	IU	310									
	りょくとうもやしーゆで	ļ	A レチノール当量		322		281	185	184			11756	7823	9176
	ヨーグルト・全脂無糖	3	ビタミンD	IU	13		30	20	18			175	117	184
- 171	まいたけ-ゆで	0.5	ビタミンE ビタミンK	IU	3.8 112		1.7 91	1.1	1.8					37
	きな粉・全粒大豆 フラックシシードオイル	0.5	ビタミンR ビタミンB1	μд	0.2		0.1	0.1	0.0					
	フラックシシートオイル  ごま-いり		ビタミンB1	mg mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
性天規	C & - 0.19		ナイアシン	mg	2.7		1.0	0.2	0.1					
			ビタミンB6	mg	0.34		0.08	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.11		1.9	1.3	0.8					
			葉酸	μд	123		15	10	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	38									
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	19									
1 4			食塩相当量	g	0.07									
サ プ リ			飽 和	g	0.5									
IJ			一価不飽和	∏ g	0.4									
メン	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	] g	0.7									
	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	268								ļ	
	Ester C		II 時 n-b	mg	402	L							ļ	
			酸   n-6 : r		1.5	: 1	05-	10:	0.0-			0.55	005	
			リノール酸		389		605	404	367			3532	2386	
			αリノレン暦 EPA+DHA		73 166		24 24	16 16				622	404	
			EPA + DHA		0.5	· 1	1:1	1 : 1					1.5 : 1	
			LEPA : DHA	v mg	0.0		1:1	1:1		l		1.0 : 1	1.0 . 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%	362	202	139	136			
ロイシン	1.7%	620	370	250	217			
リジン	1.8%	660	185	128	231			
メチオニン	0.5%	200	185	121				
シスチン	0.3%	107						
メチオニン・シスチン計	0.8%	309	353	239	158			
フェニルアラニン	1.0%	360	252	165				
チロシン	0.8%	280						
フェニルアラニン・チロシン言	1.7%	640	404	272	268			
スレオニン	1.0%	363	235	158	176			
トリプトファン	0.3%	102	77	51	59			
バリン	1.2%	425	269	180	143			
ヒスチジン	0.8%	289	104	70	66			
アルギニン	1.3%	461	185	128	187			

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	362	276	250	180	110	153			
ロイシン	620	473	440	410	107	115			
リジン	660	503	340	360	148	140			
メチオニン・シスチン計	309	235	220	160	107	147			
フェニルアラニン・チロシン計	640	488	380	390	128	125			
スレオニン	363	277	250	210	111	132			
トリプトファン	102	78	60	70	129	111			
バリン	425	324	310	220	104	147			
ヒスチジン	289	220	-	120	-	184			
全窒素量(g)	1.3								

