参考の表々	ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー		kcal 体重の0.			kg	計算では							
<u>5-504</u>	6/3(wed)	100	kcal 体 重 2.0 kg このレシピで摂取できる栄養			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 推奨量	このレシピでの上限量 *2			
		グラム	総重量 g 228.8		NRC AAFCO			14天里	NF	20	AAFCO			
		7 74	水分	g	190.4		141		乾燥重	老齢犬用	疾患別推奨レベル			乾燥重
肉類	若鶏・ささ身-生	8	乾燥重量	g	38.4		体重0.75	乾燥重 量	量	臨床栄養学」より	N.B.MILEXC 11	体重0.75	乾燥重 量	量
豆類	糸引き納豆	2.5		kcal			乗ベース	ベース	ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
いも類	さつまいも-蒸し	15	I			kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12												
野菜類	トマトー生	30				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	9.5	25%	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	3.7	9.6%					~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂質	g	2.7	7%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	47%	33%	
野菜類	オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化物		16.6	43%					~			
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	20	繊不溶性	g	4.3	11.1%				2.0% ~	~			
野菜類			維総量	g	5.9	15.5%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分	g	1.9	4.9%					~			
油脂類	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%			
豆類	きな粉・全粒大豆	1	カリウム	mg	745	1.94%	0.61%	0.40%	0.60%		~			
種実類	ごま-いり	1	カルシウム	mg	108	0.28%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	54	0.141%	0.086%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	若鶏・ささ身-生	8	リン	mg	176	0.46%	0.44%	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	0.61	: 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		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	1.7		2	1	3	*2上限量:これ以上に	ま危険という量			115
野菜類	キャベツ-生	5		mg	1.0		3	2	5					38
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.3		0.3	0.2	0.3	/DM:乾燥重量a	あたり			10
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2					
野菜類	オクラ-ゆで	5		IU	9		281	194	192			11756	8186	9603
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	20	L	IU	320	ļ								
野菜類			A レチノール当量	-	326		281	194	192			11756	8186	9603
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	3	ビタミンD	IU	0		30	21	19			175	123	192
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンE	IU	4.4		1.7	1.2	1.9					38
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	123		91	63						
種実類	ごま-いり	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					
			ナイアシン	mg	3.9		1.0	0.7	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.37		0.08	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.02		1.9	1.3	0.8					
		A- 1-	葉酸	μд	185		15	10 0.6	7					
	A 1: - 124 - 265	錠∙杯	パントテン酸	mg	1.7		0.8	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC コレステロール	mg	38							$\overline{}$		-
	新ビオフェルミンS	1.5	食塩相当量	mg	0.02							$\overline{}$		-
サ プ リ			飽 和	g	0.02									
ブ				g	0.5									
メ	 Asahi エビオス錠	2	一価不飽和 多価不飽和	andamanan	1.1		ļ							
レン	新ビオフェルミンS	1.5] g mg	90	\vdash						\vdash		
	新にオフェルミンS Ester C	1.5	脂	mg	968		-							
	Lotel O		肪		10.8	. 1						J		
			酸 n-b : r リノール酸	mg	964	. 1	605	423	384			3532	2497	
			αリノレン酢	-	89		24	17	004			3002	2707	
			EPA+DHA		2		24	17				622	423	
			EPA : DHA		0.1	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1		
					0.1					<u>I</u>		1.0		

アミノ酸(参考)								
このレシピで	担助でき	- z =	このレシピでの推奨量					
	技収でる	る里	NF	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベー			
イソロイシン	1.0%	393	202	146	142			
ロイシン	1.7%	656	370	261	227			
リジン	1.7%	654	185	134	242			
メチオニン	0.5%	194	185	127				
シスチン	0.3%	128						
メチオニン・シスチン計	0.8%	320	353	250	165			
フェニルアラニン	1.0%	385	252	173				
チロシン	0.8%	290						
フェニルアラニン・チロシン言	1.8%	675	404	284	280			
スレオニン	1.0%	374	235	165	184			
トリプトファン	0.3%	117	77	54	61			
バリン	1.2%	458	269	188	150			
ヒスチジン	0.9%	332	104	73	69			
アルギニン	1 4%	554	185	134	196			

アミ/酸スコア(参考)									
このレシピで摂取	できる景	突ましまもリの	算定用評	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)				
CODD Cheax	(mg)	窒素1gあたりの 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	393	276	250	180	111	153			
ロイシン	656	462	440	410	105	113			
リジン	654	460	340	360	135	128			
メチオニン・シスチン計	320	225	220	160	102	141			
フェニルアラニン・チロシン計	675	475	380	390	125	122			
スレオニン	374	263	250	210	105	125			
トリプトファン	117	82	60	70	137	117			
バリン	458	322	310	220	104	146			
ヒスチジン	332	234	-	120	-	195			
全窒素量(g)	1.4								

