	ver.4 このレシピのエネルギー	124	kcal 体重の0.7	75乗	1.68	kg	計算では	0.77	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				
	6/4(thu)		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 206.8		NRC AAFCO		老齢犬用	12.7.2	NI	RC	AAFCO			
		7 74	水分	g	167.9					老断大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
魚介類	しろさけ-焼き	8	乾燥重量	g	38.9		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	123.7		来ベース	\	\	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	乗べ一人	\	\
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.2	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	10.2	26%	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	4.7	12.0%					~			
	こまつな・葉-ゆで	5	脂質	g	3.6	9%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	47%	33%	4
	オクラーゆで		可溶性炭水化物	g	15.9	41%					~			
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	15	繊不溶性	g	3.9	10.0%				2.0% ~	~			
野菜類			維総量	g	5.4	13.8%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分	g	1.8	4.6%					~			
	フラックシシードオイル		ナトリウム	mg	26	0.07%	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	701	1.80%	0.61%	0.40%	0.60%		~			
種実類	ごま-いり	1	カルシウム	mg	103	0.26%	0.56%	0.40%	0.60%	<u>0.50%</u> ∼ 1.00%	~			2.5%
左 人 宏	17十八 拉土		マグネシウム リ ン	mg	51		0.085%	0.060%	0.040%	0.05% 0.75%	~			0.3%
	しろさけ-焼き	2.5		mg	181	0.47%	0.43%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆 さつまいも-蒸し	15	カルシウム: リン	/ EE	0.57	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1堆将量・このくらい	は摂りましょうという量	光茶品	栄養量	栄養量
野菜類		30	鉄	1	木伐里 1.7		本党里 2	木伐里	木袋里	*2上限量:これ以上(木伐里	木伐里	木 供里 117
	キャベツ-生	5	亜鉛	mg	0.9		3	2	5	*2工限量.これ以上1	4.旧族でいり里			39
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅銅	mg mg	0.9		0.3	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	ちた り			10
	こまつな・葉ーゆで	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.3	/ DIVI . 和 本 主 里 (012-7			10
	オクラーゆで	3	ピタレチノール	IU	11		281	196	194			11756	8285	9719
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	15		IU	290		201	100				11700	0200	
野菜類	770 1927 GIE 17 C	- 10	A レチノール当量	÷	297		281	196	194			11756	8285	9719
	ヨーグルト・全脂無糖		ビタミンD	IU	252		30	21	19			175	124	194
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンE	IU	4.2		1.7	1.2	1.9					39
豆類	きな粉・全粒大豆	1.5	ビタミンK	μд	109		91	63						
種実類	ごま-いり	1.5	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	3.3		1.0	0.7	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.36		0.08	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.96		1.9	1.4	0.9					
			葉酸	μg	160		15	10	7					
		錠•杯	パントテン酸	mg	1.3		0.8	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	35									
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	14									
サ			食塩相当量	g	0.04									
サ プ リ			飽 和	g	0.6									
メ			一価不飽和	161111111111111	1.1									
S	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	-	1.4									
-	新ビオフェルミンS	1.5	RE	mg	259								ļ	
	Ester C		肪 n-6	¦ mg -ર	1134 4.4	L						ļ	ļ	
			酸	_	1128		605	428	389			3532	2527	
			αリノレン酸	-	103		24	17	309			3332	2321	
			EPA+DHA		124		24	17				622	428	
			EPA : DHA		0.5	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
			LI A . DITA	11118	0.0					I		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	担刑でき	- 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 フ				
イソロイシン	1.0%	407	202	148	144				
ロイシン	1.8%	685	370	264	229				
リジン	1.8%	695	185	136	245				
メチオニン	0.6%	228	185	128					
シスチン	0.3%	133							
メチオニン・シスチン計	0.9%	363	353	253	167				
フェニルアラニン	1.1%	414	252	175					
チロシン	0.8%	313							
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	726	404	288	284				
スレオニン	1.0%	407	235	167	187				
トリプトファン	0.3%	121	77	54	62				
バリン	1.3%	499	269	190	152				
ヒスチジン	0.9%	366	104	74	70				
アルギニン	1.5%	575	185	136	198				

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	407	265	250	180	106	147			
ロイシン	685	446	440	410	101	109			
リジン	695	453	340	360	133	126			
メチオニン・シスチン計	363	236	220	160	107	148			
フェニルアラニン・チロシン計	726	473	380	390	124	121			
スレオニン	407	265	250	210	106	126			
トリプトファン	121	79	60	70	131	113			
バリン	499	325	310	220	105	148			
ヒスチジン	366	238	-	120	-	199			
全窒素量(g)	1.5								

