1日に与えるエネルギー 6/7(sun) がれい-焼き ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	グラム 8.5 2.5 15 10 29 5 5 5 10 3 0.5 8.5 5 5 10 29 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	# 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g kcal	取できる第 204.3 170.0 34.3 98.3	kg kcal/g kcal/g /DM 25% 11.6% 45% 45% 10.7% 15.1% 4.7%	このレシ	ンピでの推 RC 乾燥重量	田分とする 要量 *1 AAFCO 乾燥重量 ベース /DM 18%	このレシピでの 推奨量 老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より ↓この範囲内↓ 3.0 ~ 4.0 //DM //DM 15.0% ~ 23.0% 7.0% ~ 15.0%	このレシピでの 推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓ ~ /DM /DM ~ ~	NF		AAFCO 乾燥重量 ベース
8月き納豆 つまいも-蒸し いまちゃ(日本) -ゆで 7ト-生 ロッコリー・花序-ゆで まつな・葉-ゆで クラーゆで スパラガス・若茎-ゆで ーグルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な称・全粒大豆 「まーいり がれい-焼き 8月き納豆	8.5 2.5 15 10 29 5 77 5 5 10 3 3	水分 乾燥重量 エネルギー密度 たんぱく質 内、動物性蛋白質 脂質 溶性炭水化物 繊 木溶性 総量 灰分 ナトリウム カルシウム マグネシウム	g g kcal	170.0 34.3 98.3 2.9 8.7 4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6	/DM 25% 11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%	体重0.75 乗ベース /DM 16%	乾燥重量 ベース /DM 10%	乾燥重量 ベース /DM 18%	「小動物の 臨床栄養学」より ↓この範囲内↓ 3.0 ~ 4.0 /DM /DM 15.0% ~ 23.0%	この範囲内	体重0.75 乗ベース	乾燥重量 ベース	乾燥重量 ベース
8月き納豆 つまいも-蒸し いまちゃ(日本) -ゆで 7ト-生 ロッコリー・花序-ゆで まつな・葉-ゆで クラーゆで スパラガス・若茎-ゆで ーグルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な称・全粒大豆 「まーいり がれい-焼き 8月き納豆	2.5 15 10 29 5 7 5 5 10 3 3 0.5 8.5	エネルギー エネルギー密度 たんぱく質 内、動物性蛋白質 脂質 可溶性炭水化物 繊維 総総 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g g g mg mg	8.7 4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6	/DM 25% 11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%	乗ベース /DM 16%	ベース /DM 10%	ベース /DM 18%	↓この範囲内↓ 3.0 ~ 4.0 /DM /DM 15.0% ~ 23.0%	/DM /DM	乗ベース /DM	ベース /DM	ベース /DM
つまいも-蒸し (ぼちゃ(日本)-ゆで R-生・マンリー・花序-ゆで まつな・葉-ゆで ・ウラーゆで スパラガス・若茎-ゆで ーグルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 まー・り がれい-焼き ・ほ]き納豆	15 10 29 5 7 5 5 10 3 3 0.5 8.5	エネルギー密度 たんぱく質 内、動物性蛋白質 脂質 可溶性炭水化物 繊 不溶性 維 総 量 灰分 ナトリウム カルシウム マグネシウム	g g g g g mg mg	2.9 8.7 4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6 36	/DM 25% 11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%	/DM 16%	/DM 10%	/DM 18%	3.0 ~ 4.0 /DM /DM 15.0% ~ 23.0%	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
トぼちゃ(日本) - ゆで アト生 ・・ペツ-生 ロッコリー・花序 - ゆで まつな・葉 - ゆで ・ファラーゆで スパラガス・若茎 - ゆで ・ファラル・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 ・まーしり ・がれい-焼き ・引き納豆	10 29 5 7 5 5 10 3 0.5 0.5	たんぱく質 内、動物性蛋白質 脂 質 可溶性炭水化物 繊 不溶性 維 総 量 灰分 ナトリウム カルシウム マグネシウム	g g g g g mg mg	8.7 4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6	/DM 25% 11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%	16%	10%	18%	/DM /DM 15.0% ~ 23.0%	/DM /DM ~~ ~~ ~~ ~~			
マトー生 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	29 5 7 5 5 5 10 3 3 0.5	内、動物性蛋白質 脂 質 可溶性炭水化物 繊 不溶性 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g g g mg mg	4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6 36	25% 11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~ ~			
ャベツ-生 「ロッコリー・花序-ゆでまつな・葉-ゆで・クラーゆで・スパラガス・若茎-ゆで ーグルト・全脂無糖ラックシシードオイルな粉・全粒大豆 「まーいり	5 7 5 5 10 3 0.5	内、動物性蛋白質 脂 質 可溶性炭水化物 繊 不溶性 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g g g mg mg	4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6 36	25% 11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~ ~			
ロッコリー・花序-ゆでまつな・葉-ゆで まつな・葉-ゆで クラーゆで スパラガス・若茎-ゆで ーグルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 まーいり がれい-焼き よ引き納豆	7 5 5 10 3 0.5	内、動物性蛋白質 脂 質 可溶性炭水化物 繊 不溶性 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g g g mg mg	4.0 1.5 15.3 3.7 5.2 1.6 36	11.6% 4% 45% 10.7% 15.1%					~ ~	53%	33%	
まつな・葉-ゆで ・クラーゆで ・スパラガス・若茎-ゆで ・スパラガス・若茎-ゆで ・グルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 ・まー・り ・がれい-焼き ・引き納豆	5 5 10 3 0.5	脂 質 可溶性炭水化物 繊 不溶性 維 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g g mg	1.5 15.3 3.7 5.2 1.6 36	4% 45% 10.7% 15.1%	9%	6%	5%	7.0% ∼ 15.0%	~	53%	33%	
クラーゆで スパラガス・若茎-ゆで ーグルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 まー・いり だれい-焼き ほ引き納豆	3 0.5 8.5	可溶性炭水化物 繊	g g g g mg mg	15.3 3.7 5.2 1.6 36	45% 10.7% 15.1%	9%	6%	5%	7.0% ∼ 15.0%		53%	33%	
スパラガス・若茎-ゆで 一グルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 ま-いり がれい-焼き ・引き納豆	0.5	様 本 不溶性 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g g mg	3.7 5.2 1.6 36	10.7% 15.1%					~			
ーグルト・全脂無糖 ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 「まーいり がれいー焼き ほ引き納豆	0.5	# 総 量 灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g g mg mg	5.2 1.6 36	15.1%				2.0% ~	~			
ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 まーいり がれい-焼き ・引き納豆	0.5	灰分 ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	g mg mg	1.6 36					2.0% ~	~			
ラックシシードオイル な粉・全粒大豆 まーいり がれい-焼き ・引き納豆	0.5	ナトリウム カリウム カルシウム マグネシウム	mg mg	36	4.7/0					~			
な粉・全粒大豆 まーいり がれい-焼き ・引き納豆	8.5	カリウム カルシウム マグネシウム	mg		0.11%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
ま-いり がれい-焼き 引き納豆	8.5	カルシウム マグネシウム	-		1.91%	0.13%	0.08%	0.60%	J.10/0 - 0.30%	~			
がれい-焼き 引き納豆	-	マグネシウム	: 1116	100	0.29%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
引き納豆	-		mg	44	0.127%	0.097%	0.060%	0.040%	0.00%	~			0.3%
引き納豆	-	リン	mg	155	0.45%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
		カルシウム: リン		0.64	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
	15												
ぼちゃ(日本)-ゆで	10			栄養量		栄養量	栄養量	栄養量	*1推奨量:このくらし	は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
7ト-生	29	鉄	mg	1.3		2	1	3	*2上限量:これ以上	は危険という量			103
ヤベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.8		3	2	4					34
ロッコリー・花序-ゆで	7	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM:乾燥重量	あたり			9
まつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
ウラーゆで	5	ピタレチノール	IU	9		281	173	171			11756	7304	8568
スパラガス・若茎-ゆで	10	L	IU	296									
		A レチノール当量	IU	302		281	173	171			11756	7304	8568
ーグルト・全脂無糖	2		IU	119		30	19	17			175	110	171
			-					1.7					34
	1												
(ま-いり			-										
			-										
			-										
			- 7										
	A⇔ . +T		- 7										
oobi エビオフ纻	-		-			8.0	0.5	0.3					
	-										\vdash		
L オ ノエルミン3	1.0												
			1										
sahi エビオス錠	2		0E00000000										
デビオフェルミンS		n-3	1	113	\vdash								
ster C	0.1	脂	mg	442									İ
		肋 - 6	orden common order		: 1								ļ
			mg	438		605	377	343			3532	2228	
		αリノレン酸	mg	77		24	15						
		EPA+DHA	mg	29		24	15				622	377	
		EPA : DHA	mg	1.3	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
さん まクス 一ラなる and	マベツ-生 コッコリー・花序-ゆで ミフな・葉・ゆで フラーゆで スパラガス・若茎-ゆで -グルト・全脂無糖 ラックシシードオイル よ粉・全粒大豆 モーいり ahi エピオス錠 ごオフェルミンS ahi エピオス錠 ごオフェルミンS er C	マベツ-生 5 1 ツコリー・花序-ゆで 7 につな・葉-ゆで 5 フラーゆで 5 フラーゆで 5 スパラガス・若茎-ゆで 10 -グルト・全脂無糖 2 ジックシシードオイル 2 おが・全粒大豆 1 E-しいり	世 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学	# (ペツ-生 5 mg mg mg mg mg mg mg	要	# 学	要	要が、ツ-生 5 1 mg 0.8	要が、ツ-生 5 切っコリー・花序ーゆで 7 で 5 切っコリー・花序ーゆで 5 で 5 で 5 で 5 で 5 で 5 で 5 で 5 で 5 で 5	要数	亜 鉛	正学・学作で 5 日	京の大学 10

リ 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					
	TERN CO	の里	N	AAFCO				
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	17深里里へ			
イソロイシン	1.0%	354	202	130	127			
ロイシン	1.8%	618	370	233	202			
リジン	1.9%	647	185	120	216			
メチオニン	0.6%	192	185	113				
シスチン	0.3%	110						
メチオニン・シスチン計	0.9%	301	353	223	147			
フェニルアラニン	1.0%	351	252	154				
チロシン	0.8%	273						
フェニルアラニン・チロシン言	1.8%	624	404	254	250			
スレオニン	1.0%	352	235	147	164			
トリプトファン	0.3%	102	77	48	55			
バリン	1.2%	420	269	168	134			
ヒスチジン	0.6%	207	104	65	62			
アルギニン	1.4%	471	185	120	175			

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	354	276	250	180	110	153		
ロイシン	618	483	440	410	110	118		
リジン	647	505	340	360	149	140		
メチオニン・シスチン計	301	235	220	160	107	147		
フェニルアラニン・チロシン計	624	487	380	390	128	125		
スレオニン	352	275	250	210	110	131		
トリプトファン	102	79	60	70	132	113		
バリン	420	328	310	220	106	149		
ヒスチジン	207	162	-	120	-	135		
全窒素量(g)	1.3							

