	ver.4 このレシピのエネルギー	115	kcal 体重の0.7	75乗		kg	計算では	0.72	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				
	6/9(tue)		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 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	198.8		NF	RC	AAFCO	老齢犬用		NRC		AAFCO
肉類	成鶏・ささ身-生	9.5	水分	g	164.6 34.2			乾燥重量		「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル			乾燥重量
豆類		2.5	エネルギー	g 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	16	エネルギー密度	NGai		kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	_ 177 1 100		0.4	Roal/ g				0.0 4.0				
野菜類	トマトー生	30	l 			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	9.7	28%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	7 5101	/ DIVI	7 5101
	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	4.7	13.7%	10%	10%	10.0	10.0%	~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂質	g	2.7	8%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	53%	33%	
野菜類	オクラーゆで		可溶性炭水化物	-	15.9	47%					~			
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	10		g	3.6	10.5%				2.0% ~	~			
野菜類			維総量	g	5.0	14.6%					~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分	g	1.7	4.9%					~			
油脂類	フラックシシードオイル		ナトリウム	mg	22	0.06%	0.13%	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	652	1.91%	0.69%	0.40%	0.60%		~			
種実類	ごま-いり	1	カルシウム	mg	107	0.31%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	46	0.134%	0.097%	0.060%	0.040%		~			0.3%
肉類	成鶏・ささ身-生	9.5	リン	mg	161	0.47%	0.49%	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	0.67	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4: 1	~			2:1
いも類	さつまいも-蒸し	16												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11			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	1.6		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			103
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	1.2		3	2	4					34
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.2	/DM: 乾燥重量	あたり			9
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
野菜類	オクラ-ゆで		ピタレチノール	IU	12		281	173	171			11756	7288	8549
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	10	ミン カロテン当量	IU	275									
野菜類			A レチノール当量	IU	284		281	173	171			11756	7288	8549
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	3	ビタミンD	IU	0		30	19	17			175	109	171
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンE	IU	3.6		1.7	1.0	1.7					34
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	107		91	56						
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	3.8		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.38		0.08	0.05	0.03					
			ビタミンB12	μg	0.03		1.9	1.2	0.8					
		At 1=	葉酸	μg	137		15	9	6					
		錠・杯	パントテン酸	mg	1.4		0.8	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	134									
	新ビオフェルミンS		コレステロール	mg	11									
サ			食塩相当量	g	0.03									
サ プ リ			飽 和	g	0.5									
ا ب	Aに ナビナフや		一価不飽和	u Eurona and	0.7								ļ	
S	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	1	1.1									-
1	新ビオフェルミンS	0.1	l n-3	mg	90							ļ	ļ	
	Ester C	0.1	肪 n-b	¦ mg –૧	991 11.0	L						ļ	ļ	
			日久		984	. 1	605	376	342			3532	2223	
			ロリノール酸 αリノレン酸	mg	89		24	15	342			3032	2223	
			(ロップレン語) EPA+DHA		3		24	15				622	376	
			EPA : DHA		0.0	· 1	1:1	1:1					1.5 : 1	
			LIA . DIIA	ing	0.0			1.1				1.0 . 1	1.0 . 1	

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						
	TERM 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	1.2%	423	202	130	127				
ロイシン	2.1%	707	370	233	202				
リジン	2.1%	716	185	120	215				
メチオニン	0.6%	214	185	113					
シスチン	0.4%	129							
メチオニン・シスチン計	1.0%	341	353	222	147				
フェニルアラニン	1.2%	404	252	154					
チロシン	0.9%	310							
フェニルアラニン・チロシン言	2.1%	714	404	253	250				
スレオニン	1.2%	403	235	147	164				
トリプトファン	0.3%	120	77	48	55				
バリン	1.4%	480	269	168	133				
ヒスチジン	1.1%	372	104	65	62				
アルギニン	1 7%	584	185	120	174				

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(%)				
CONDIC CIRCUX	(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	423	289	250	180	116	161			
ロイシン	707	483	440	410	110	118			
リジン	716	490	340	360	144	136			
メチオニン・シスチン計	341	233	220	160	106	146			
フェニルアラニン・チロシン計	714	488	380	390	128	125			
スレオニン	403	276	250	210	110	131			
トリプトファン	120	82	60	70	136	117			
バリン	480	328	310	220	106	149			
ヒスチジン	372	254	-	120	-	212			
全窒素量(g)	1.5								

