	ver.4 このレシピのエネルギー	138	kcal 体重の0.	75乗	1.68	kg	計算では	0.86	日分となり	Jます				
参考の表へ			kcal 体	重	2.0	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
				_						このレシピでの	このレシピでの			
	6/10(wed)		このレシピで摂取できる栄養		このレシピでの推奨量 *1		推奨量	推奨量	このレシピでの上限		.限量 *2			
		グラム	総重量	g	200.3		NF	RC	AAFCO	老齢犬用		NRC		AAFCO
			水分	g	161.4		H-#0.75	乾燥重量	* W = 0	「小動物の	疾患別推奨レベル	H-#0.75	北极 手目	乾燥重量
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8.5	乾燥重量	g	38.9		14年U.75 乗ベース		・ 以深里軍 ベース	臨床栄養学」より		14年U./5 乗べ一ス		1 対深里軍
豆類	糸引き納豆	2.5	エネルギー	kcal			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		· · · ·
	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.6	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12												
	トマトー生	30	1 4 4 10 4 min.			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	たんぱく質 内、動物性蛋白質	g	9.4	24%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	旧、 「別物性蛋白質」 指質		4.5	11.5%	00/	CN/	E0/	7.0% - 15.0%	~	470/	220/	
	こまつな・葉-ゆで オクラ-ゆで	5	<u>脂 貝</u> 可溶性炭水化物	g	5.7 15.7	15% 40%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	47%	33%	-
	アスパラガス・若茎-ゆで	5	繊不溶性	-	3.8	9.8%				2.0% ~	~			
野菜類	ノスハフガス・石室 ゆく	3	維総量	g	5.3	13.7%				2.0/0	~			
	 ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分	g	1.7	4.3%					~			
	フラックシシードオイル		ナトリウム	mg	21	0.05%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	きな粉・全粒大豆	1	カリウム	mg	676	1.74%	0.61%	0.40%	0.60%	5 5.55//	~			
	ごま-いり		カルシウム	mg	108	0.28%	0.56%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	49	0.126%	0.085%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8.5	リン	mg	150	0.39%	0.43%	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	ノ比	0.72	: 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	*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	1.8		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			117
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.9		3	2	5					39
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			10
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
	オクラーゆで	5	ピタレチノール	IU	30		281	196	194			11756	8288	9722
	アスパラガス・若茎-ゆで	5	ミン・カロテン当量	IU	294									
野菜類			A レチノール当量	-	321		281	196	194			11756	8288	9722
	ヨーグルト・全脂無糖	3	ビタミンD	IU	37		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	4.1		1.7	1.2	1.9					39
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	110		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 ビタミンB6	mg	0.32		1.0 0.08	0.7	0.4					
-			ビタミンB0	mg	0.32		1.9	1.4	0.04					
_			葉酸	Иg	132		1.9	1.4	7					
	I .	錠・杯	パントテン酸	μg mg	1.3		0.8	0.6	0.4					
	Asahi エビオス錠	34C 1/1,	ビタミンC	mg	134		0.8	0.0	0.4					
	新ビオフェルミンS		コレステロール	mg	16	\vdash								\vdash
l	W/C-17 / -// 0		食塩相当量	g	0.02									
サプ			飽 和	g	1.2									$\overline{}$
l j			一価不飽和		1.4									
×	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	11€111111111111	1.6									
レト	新ビオフェルミンS	2	n-3	mg	722									
'	Ester C	0.1	ll脂 n-6 m-6	mg	903			(11111111111111111111111111111111111111						
			m n−6 : n		1.3	: 1								
			リノール酸	mg	873		605	428	389			3532	2528	
			αリノレン酸	-	107		24	17						
			EPA+DHA	: 0	494		24	17				622	428	
			EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 1	
		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	垣面でき	소문	このレシピでの推奨量					
	DO XPXC	の里	NI	AAFCO				
/D		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%	393	202	148	144			
ロイシン	1.7%	645	370	264	229			
リジン	1.7%	670	185	136	245			
メチオニン	0.6%	219	185	128				
シスチン	0.3%	120						
メチオニン・シスチン計	0.9%	340	353	253	167			
フェニルアラニン	1.0%	383	252	175				
チロシン	0.7%	291						
フェニルアラニン・チロシン言	1.7%	674	404	288	284			
スレオニン	1.0%	374	235	167	187			
トリプトファン	0.3%	113	77	54	62			
バリン	1.2%	462	269	191	152			
ヒスチジン	1.2%	465	104	74	70			
アルギニン	1.3%	509	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	393	278	250	180	111	154			
ロイシン	645	457	440	410	104	111			
リジン	670	474	340	360	139	132			
メチオニン・シスチン計	340	241	220	160	109	150			
フェニルアラニン・チロシン計	674	477	380	390	126	122			
スレオニン	374	265	250	210	106	126			
トリプトファン	113	80	60	70	134	115			
バリン	462	327	310	220	105	149			
ヒスチジン	465	329	-	120	-	274			
全窒素量(g)	1.4								

