参考の表へ	ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー	108 160	kcal kcal			1.68 2.0	kg kg	計算では 実際は	0.68 1.0	日分となり 日分とする	ます					
	6/13(sat)			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		このレシピでの上限量 *2		
		グラム	総重水分	}	g	190.8 155.3			RC 乾燥重量	AAFCO	老齢犬	かの	疾患別推奨レベル		RC	AAFCO 乾燥重量
	若鶏・ささ身-生	8.5		重量	g	35.5		乗べ一ス		ベース		養学」より		乗べ一ス		ベース
豆類	糸引き納豆	2.5		ルギー	kcal							範囲内↓	↓この範囲内↓			
	さつまいも-蒸し	15		ルギー密度		3.0	kcal/g				3.0	~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12						(=		(=	(=				(=	(=
	トマトー生	30		1.10 / 1010			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャベツ-生	5	_	ぱく質	g	8.7	25%	16%	10%	18%	15.0%	∼ 23.0%	~			
	ブロッコリー・花序-ゆで	6		動物性蛋白質	g	3.9	11.0%		001	F0:	7.00	45.00	~	= 40	0.00	
野菜類	こまつな・葉ーゆで	5	_		g	2.6	7%	9%	6%	5%	7.0%	∼ 15.0%	~	51%	33%	
	オクラーゆで	5		字性炭水化物 〒	g	15.4	43%				0.00/		~			
	アスパラガス・若茎-ゆで			不溶性	g	3.7	10.4%				2.0%	~	~			
野菜類				総量	g	5.2	14.6%						~			
	ヨーグルト・全脂無糖	3			g	1.6	4.5%	0.40%	0.00%	0.00%	0.45%	0.05%	~			
油脂類豆類	フラックシシードオイル	1	_	リウム	mg	19 647	0.05% 1.82%	0.12% 0.66%	0.08%	0.06% 0.60%	0.15%	∼ 0.35%	0.07% ~ 0.25% ~			
	きな粉・全粒大豆	1		シウム	mg	154		0.66%	0.40%		0.50%	- 1.00%	~			0.5%
種実類	ごま-いり	- '		ネシウム	mg		0.43%			0.60%	0.50%	∼ 1.00%	~			2.5%
rtn #5	 若鶏・ささ身-生	8.5	_		mg	50 154	0.141%	0.093% 0.47%	0.060%	0.040% 0.50%	0.05%	~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			0.3% 1.6%
		2.5	-	<u>-</u> ·シウム:リン	mg	1.00	: 1	0.47%	0.30%				0.20% ~ 0.30%			2 : 1
いも類	糸引き納豆 さつまいも-蒸し	15	_	, D-) A : 1) D	ഥ	1.00	: 1			1:1	1.2: 1	~ 1.4 : 1	~			2:1
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	⊩			栄養量		兴辛旦	栄養量	栄養量	*1##	m/civ	は摂りましょうという量	光羊旦	栄養量	兴美星
	トマトー生	30	鉄					木供里 2	木伐里				ま危険という量	木伐里	木伐里	木 供里 107
	キャベツ-生	5	_	<u>\$</u> 八	mg	1.5 0.8		3	2	3	↑2.1.1収量	: C1UW_I	よ心灰という里			36
	ブロッコリー・花序-ゆで	6	_	*口	mg mg	0.8		0.3	0.2	0.3	/DM	: 乾燥重量	あ <i>ナ</i> -1.1			9
	こまつな・葉ーゆで	5		ガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/ DIVI	. 和 本 里 里 0	30129			9
	オクラーゆで	5	_	レチノール	IU	8		281	179	178				11756	7568	8878
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	J		カロテン当量	IU	283		201	175	170				11730	7300	0070
野菜類	アスパラガス・石室 ゆく			レチノール当量	IU	289		281	179	178				11756	7568	8878
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	2	_	ン// ルコ里 ミンD	IU	0		30	20	18				175	114	178
	フラックシシードオイル			<u></u> ミンE	IU	3.4		1.7	1.1	1.8				170	114	36
豆類	きな粉・全粒大豆	1		<u></u> ミンK	Дg	108		91	58	1.0						- 00
	ごま-いり	1	_	ミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0						
IEX.M	20.00	i i		ミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1						
				アシン	mg	3.6		1.0	0.6	0.4						
			_	ミンB6	mg	0.35		0.08	0.05	0.04						
			ビタ	ミンB12	μg	0.02		1.9	1.2	0.8						
			葉	酸	μg	115		15	10	6						
		錠·杯	パン	トテン酸	mg	1.5		0.8	0.5	0.4						
	Asahi エビオス錠	2	ビタ	ミンC	mg	533										
	新ビオフェルミンS	1.5	コレ	ステロール	mg	12										
++	Ester C	0.25	食塩	祖当量	g	0.02										
サプ				飽 和	g	0.4										
IJ			II	一価不飽和	g	0.7										
×	Asahi エビオス錠	2	II	多価不飽和	g	1.1										
ント	新ビオフェルミンS	1.5		n-3	mg	90										
'	Ester C	0.25	脂肪	n-6	mg	968										
			酸	n-6 : n-	-3		: 1									
				リノール酸	mg	964		605	391	355				3532	2308	
				αリノレン酸	_	89		24	16							
				EPA+DHA		2		24	16					622	391	
			. L	EPA : DHA	mg	0.1	: 1	1:1	1:1					1.5 : 1	1.5 : 1	
	サプ	T リメントはク	ゲラム	数ではなくて、	個拳	対または杯	数です。									

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	NI	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	1.1%	373	202	135	131				
ロイシン	1.8%	626	370	241	210				
リジン	1.8%	627	185	124	224				
メチオニン	0.5%	188	185	117					
シスチン	0.3%	116							
メチオニン・シスチン計	0.9%	302	353	231	153				
フェニルアラニン	1.0%	362	252	160					
チロシン	0.8%	276							
フェニルアラニン・チロシン言	1.8%	638	404	263	259				
スレオニン	1.0%	358	235	153	170				
トリプトファン	0.3%	107	77	50	57				
バリン	1.2%	424	269	174	138				
ヒスチジン	0.9%	325	104	67	64				
アルギニン	1.5%	522	185	124	181				

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(%)					
CODD C CISCAX	(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	373	288	250	180	115	160				
ロイシン	626	482	440	410	110	118				
リジン	627	483	340	360	142	134				
メチオニン・シスチン計	302	233	220	160	106	145				
フェニルアラニン・チロシン計	638	492	380 390		129	126				
スレオニン	358	276	250	210	110	131				
トリプトファン	107	82	60	70	137	118				
バリン	バリン 424		310	220	105	149				
ヒスチジン 325		251	-	120	-	209				
全窒素量(g)	1.3									

