	ver.4 このレシピのエネルギー	106	kcal 体重の0.7	75乗	1.81	kg	計算では	0.76	日分となり	Jます				
参考の表へ		140	kcal 体	重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	5				
	6/26(fri)		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	183.8		NI NI	RC	AAFCO	老齢犬用	12.7.2	NRC		AAFCO
		7 74	水分	g	148.8					老師大用 「小動物の	疾患別推奨レベル			
肉類	成鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量	g	35.0		体重0.75 乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	臨床栄養学」より		体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース
	糸引き納豆	2.5	エネルギー	kcal	106.4		来へ一人	\	^-^	↓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		3.0	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	8.7	25%	17%	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	4.2	11.9%					~			
-7-1-1774	こまつな・葉ーゆで	5		g	2.5	7%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	56%	33%	
	オクラーゆで	5		-	15.1	43%				0.0%	~			
	まいたけーゆで ヨーグルト・全脂無糖			g	3.6 5.1	10.3% 14.6%				2.0% ~	~			
	コーグルト・王服無福 きな粉・全粒大豆	1	灰分	g	1.5	4.4%					~			
	ごま-いり	1	ナトリウム	g mg	1.3	0.05%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
	フラックシシードオイル		カリウム	mg	612	1.75%	0.72%	0.40%	0.60%	0.10% 14 0.30%	~			-
加加天	2)))) 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1		カルシウム	mg	149	0.42%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	47	0.135%	0.102%	0.060%	0.040%	0.00%	~			0.3%
肉類	成鶏・ささ身-生	8.5		mg	145	0.41%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	2.5	カルシウム:リン		1.03	: 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	1.5		2	1	3	*2上限量:これ以上(ま危険という量			105
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	1.0		4	2	4					35
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/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					
	オクラ-ゆで	5		IU	5		302	177	175			12627	7465	8757
	まいたけ-ゆで		ミン・カロテン当量	IU	279									
	ヨーグルト・全脂無糖		A レチノール当量	-	281		302	177	175			12627	7465	8757
	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンD	IU	0		33	19	18			188	112	175
100000	ごま-いり	1	ビタミンE	IU	3.4		1.8	1.1	1.8					35
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンK	μg	105		98	57						
			ビタミンB1 ビタミンB2	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ナイアシン	mg	3.4		0.3 1.0	0.2	0.1					
			ビタミンB6	mg mg	0.36		0.09	0.05	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.02		2.1	1.2	0.04					
			葉酸	μд	112		16	9	6					
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.5	0.4					
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	531									
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	9									
Ι	Ester C	0.25	食塩相当量	g	0.02									
サ プ リ			飽 和	g	0.4									
			一価不飽和	g	0.6									
У.	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和		1.1									
レト	新ビオフェルミンS	1.5		mg	89									
l '	Ester C	0.25		mg	981									
			酸 n-6 : n	-	11.0	: 1								
				mg	975		650	385	350			3793	2277	
			αリノレン酸		89		25	15						
			EPA+DHA		3		25	15				668	385	
			EPA : DHA	mg	0.0	: 1	1:1	1:1				1.5 : 1	1.5 : 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 <mark>乾燥重量ベー</mark>		12深里里へー				
イソロイシン	1.1%	375	217	133	130				
ロイシン	1.8%	628	397	238	207				
リジン	1.8%	635	199	123	221				
メチオニン	0.5%	191	199	116					
シスチン	0.3%	116							
メチオニン・シスチン計	0.9%	305	379	228	151				
フェニルアラニン	1.0%	363	271	158					
チロシン	0.8%	276							
フェニルアラニン・チロシン言	1.8%	638	434	259	256				
スレオニン	1.0%	361	253	151	168				
トリプトファン	0.3%	107	83	49	56				
バリン	1.2%	424	289	172	137				
ヒスチジン	1.0%	333	112	67	63				
アルギニン	1.5%	531	199	123	179				

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	375	288	250	180	115	160			
ロイシン	628	482	440	410	110	118			
リジン	635	487	340	360	143	135			
メチオニン・シスチン計	305	234	220	160	106	146			
フェニルアラニン・チロシン計	638	490	380	390	129	126			
スレオニン	361	277	250	210	111	132			
トリプトファン	107	82	60	70	137	118			
バリン	424	325	310	220	105	148			
ヒスチジン	333	256	-	120	-	213			
全窒素量(g)	1.3								

