	ver.4 このレシピのエネルギー	104	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	0.74	日分となり	ります				
<u>参考の表へ</u>			kcal (本 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	7/3(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	このレシピでの 推奨量	このレシピでの上		限量 *2		
		グラム	総重量	g	183.7		NF	NRC AAFCO 老齡大用		老齢犬用		NRC		AAFCO
			水分	g	149.4		从 重0.75	故楊重早	乾燥重量	「小動物の	疾患別推奨レベル	休 重0.75	お ぬ舌早	乾燥重量
	若鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量	g	34.3		乗べース		ベース	臨床栄養学」より				ベース
豆類	糸引き納豆	2.3	エネルギー	kcal						↓この範囲内↓	↓この範囲内↓			
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	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	10				(514	(211	/214	/514	(514	(514	(514	(514	(514
野菜類 野菜類	トマトー生	30 5	たんぱく質		8.5	/DM 25%	/DM 17%	/DM 10%	/DM 18%	/DM /DM 15.0% ~ 23.0%	/DM /DM ~	/DM	/DM	/DM
	ブロッコリー・花序-ゆで	7	内、動物性蛋白質	g I g	3.9	11.4%	1 / 70	10%	1070	15.0% ~ 25.0%	~			
野菜類	こまつな・葉ーゆで	5	脂質	g	2.4	7%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	57%	33%	
野菜類	オクラーゆで	5	可溶性炭水化物		14.7	43%	070	070	0.0	7.0% 10.0%	~	0770	00%	
	まいたけ-ゆで		繊不溶性	g	3.6	10.5%				2.0% ~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		維総量	g	5.1	14.8%					~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1	灰分	g	1.5	4.5%					~			
種実類	ごま-いり	1	ナトリウム	mg	17	0.05%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
油脂類	フラックシシードオイル		カリウム	mg	621	1.81%	0.74%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	148	0.43%	0.68%	0.40%		0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	49	0.142%	0.104%	0.060%	0.040%		~			0.3%
	若鶏・ささ身-生	8.5	リン	mg	148	0.43%	0.53%	0.30%	_	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	2.3	カルシウム:リ	ン比	1.00	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
いも類	さつまいも-蒸し かぼちゃ(日本)-ゆで	15 10	l 		兴美县	1	栄養量	兴美县	学生日	*1 堆将豊・= の/こい	は摂りましょうという量	兴美里	兴辛旦	兴美星
野菜類 野菜類	トなりと	30	鉄	1	栄養量 1.4		木茂里	栄養量	栄養量	*1推奨量:このべらい *2上限量:これ以上!		木役里	木役里	栄養量 103
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg mg	0.7		4	2	4	*2工限里:これ以上!	よ 心 陜 こい 7 里			34
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	7	銅銅	mg	0.7		0.4	0.2	0.3	/DM: 乾燥重量	ち たい			9
	こまつな・葉ーゆで	5	マンガン	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/ DW . 北	2012-9			3
	オクラーゆで	5	ビタ レチノール		3		302	173	172			12627	7311	8576
	まいたけ-ゆで		ミンカロテン当量	IU	278									
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	0.3	A レチノール当量	∄ IU	279		302	173	172			12627	7311	8576
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンD	IU	0		33	19	17			188	110	172
種実類	ごま-いり	1	ビタミンE	IU	3.3		1.8	1.0	1.7					34
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンK	μд	107		98	56						
			ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
			ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1					
			ナイアシン	mg	3.6		1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB6 ビタミンB12	mg	0.34		0.09	0.05	0.03					
			葉酸	μg μg	114		16	9	6					
		錠∙杯	パントテン酸	μg mg	1.5		0.9	0.5	0.3					
	Asahi エビオス錠	- με · 1/1· 2	ビタミンC	mg	533	-	0.9	0.0	0.3					
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	11									
	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	mmemminini	0.6		I							
メ	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和		1.0									
ント	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	86									
l '	Ester C	0.25	肪 n-b	mg	945									
			酸 n-6 :		11.0	: 1								\square
			リノール酸		942		650	377	343			3793	2230	
			αリノレン EPA+DH		85 2		25 25	15				668	377	
			EPA + DHA		0.1	. 1	1:1	15				1.5 : 1		
			L LEPA : DH	-√ illig	0.1	. 1	1 ; 1	1 : 1				1.0 ; 1	1.0 ; 1	

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	取深里里へ フ				
イソロイシン	1.1%	361	217	130	127				
ロイシン	1.8%	605	397	233	202				
リジン	1.8%	609	199	120	216				
メチオニン	0.5%	183	199	113					
シスチン	0.3%	113							
メチオニン・シスチン計	0.9%	294	379	223	148				
フェニルアラニン	1.0%	351	271	154					
チロシン	0.8%	265							
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	616	434	254	250				
スレオニン	1.0%	348	253	148	165				
トリプトファン	0.3%	104	83	48	55				
バリン	1.2%	410	289	168	134				
ヒスチジン	0.9%	319	112	65	62				
アルギニン	1.5%	514	199	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(%)				
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	361	287	250	180	115	159			
ロイシン	605	481	440	410	109	117			
リジン	609	484	340	360	142	134			
メチオニン・シスチン計	オニン・シスチン計 294		220	160	106	146			
フェニルアラニン・チロシン計	ェニルアラニン・チロシン計 616		380	390	129	126			
スレオニン	348	277	250	210	111	132			
トリプトファン	104	82	60	70	137	118			
バリン	バリン 410		310	220	105	148			
ヒスチジン	319	253	-	120	-	211			
全窒素量(g)	1.3								

