	ver.4 このレシピのエネルギー	- 113	kcal 体重の0	.75乗	1.81	kg	計算では	0.80	日分となり					
<u>参考の表へ</u>	1日に与えるエネルギー	140	kcal (	本 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする	3				
	7/15(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		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	177.2		NI	RC	AAFCO	老齢犬用		NF	RC	AAFCO
			水分	g	141.5		<b>休</b> 重0.75	乾燥重量	故媧重昙	「小動物の	疾患別推奨レベル	休重0.75	<b>乾煸</b> 番昙	乾燥重量
	しろさけ-焼き	8.2	乾燥重量	g	35.7		乗べース		ベース	臨床栄養学」より				ベース
	糸引き納豆	2.5	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		3.2	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~			
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12				(514	/214	/214	/514	(514	(514	(514	/514	/514
	トマト-生 キャベツ-生	30	たんぱく質		0.0	/DM	/DM 17%	/DM 10%	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
	キャペソー注  ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g Î g	9.2	26% 13.4%	1 / 70	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
	こまつな・葉ーゆで	5		g	3.1	13.4%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	55%	33%	
	オクラーゆで	2	可溶性炭水化物		14.9	42%	3/0	0/0	3/0	7.0%	~	33/8	33/0	
	まいたけ-ゆで	-	繊不溶性	g	3.4	9.5%				2.0% ~	~			
	ヨーグルト・全脂無糖		維総量	g	4.8	13.4%				2.1070	~			
豆類	きな粉・全粒大豆	1	灰分	g	1.6	4.3%					~			
種実類	ごま-いり	1	ナトリウム	mg	24	0.07%	0.13%	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	619	1.73%	0.71%	0.40%	0.60%		~			
			カルシウム	mg	145	0.41%	0.66%	0.40%	0.60%	0.50% ∼ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	46	0.130%	0.100%	0.060%	0.040%		~			0.3%
魚介類	しろさけ-焼き	8.2		mg	158	0.44%	0.51%	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	ン比	0.92	: 1			1:1	1.2: 1 ~ 1.4:1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15												
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12			栄養量		栄養量				は摂りましょうという量	栄養量	栄養量	栄養量
-7-1-1771	トマトー生	30		mg	1.5		2	1	3	*2上限量:これ以上!	ま危険という量			107
	キャベツ-生	5		mg	0.7		4	2	4					36
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
	こまつな・葉ーゆで	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2					
	オクラーゆで	2	ピタレチノール		8		302	180	179			12627	7610	8927
	まいたけーゆで		ミン・カロテン当量	IU	267			100	470			40007	7010	
乳類 豆類	ヨーグルト・全脂無糖 きな粉・全粒大豆	-	A レチノール当量 ビタミンD	₫ IU IU	272 258		302	180	179 18			12627 188	7610 114	8927 179
	ごま-いり	1	ビタミンE	IU	3.6		1.8	1.1	1.8			100	114	36
油脂類	フラックシシードオイル	- '	ビタミンK	μg	98		98	58	1.0					30
加加天	2777722 13.170		ビタミンB1	mg	0.2		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	3.0		1.0	0,6	0.4					
			ビタミンB6	mg	0.33		0.09	0.05	0.04					
			ビタミンB12	μд	0.98		2.1	1.2	0.8					
			葉酸	μд	108		16	10	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		mg	14									
#	Ester C	0.25	食塩相当量	g	0.03									
サ プ リ			飽和	g	0.5									
			一価不飽和		0.9									
メン	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	🛮 g	1.2									
	新ビオフェルミンS	1.5		mg	253									
	Ester C	0.25	開方 n-b	mg	962	L								
			酸 n-6:i		3.8	: 1	0.5-5	0.00	0.5-			075	225	
			リノール酸		956		650	393	357			3793	2321	
			αリノレン EPA+DHA		93 127		25 25	16 16				668	393	
			EPA + DHA		0.5	. 1	1:1	1:1				1.5 : 1		
			EPA : DH	¬ ∏ing	0.5	. 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	以深里里へ フ				
イソロイシン	1.0%	372	217	136	132				
ロイシン	1.8%	627	397	243	211				
リジン	1.8%	648	199	125	225				
メチオニン	0.6%	214	199	118					
シスチン	0.3%	117							
メチオニン・シスチン計	0.9%	333	379	232	154				
フェニルアラニン	1.1%	376	271	161					
チロシン	0.8%	287							
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	662	434	264	261				
スレオニン	1.1%	378	253	154	171				
トリプトファン	0.3%	108	83	50	57				
バリン	1.3%	451	289	175	139				
ヒスチジン	1.0%	348	112	68	64				
アルギニン	1.5%	518	199	125	182				

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	372	270	250	180	108	150			
ロイシン	627	456	440	410	104	111			
リジン	648	471	340	360	139	131			
メチオニン・シスチン計	ニン・シスチン計 333		220	160	110	151			
フェニルアラニン・チロシン計	662	481	380	390	127	123			
スレオニン	378	275	250	210	110	131			
トリプトファン	108	79	60	70	131	112			
バリン	451	328	310	220	106	149			
ヒスチジン 348		253	-	120	-	211			
全窒素量(g)	1.4								

