****	ver.4 このレシピのエネルギー	130	kcal 体重の0.	75乗		kg	計算では	0.93	日分となり	Jます 7					
<u>参考の表へ</u>	1日に与えるエネルギー	140	kcal (2	· 里	2.2	kg	美院は	1.0	日分とする				71		
	8/29(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 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	185.2		NF	RC	AAFCO	老齡犬				RC	AAFCO
左 人 \$\frac{1}{2}	17+14 45+	0.5	水分	g	146.2				乾燥重量	「小動物 臨床栄	刎の :養学」より	疾患別推奨レベル	∕Ⅲ体重0.75	乾燥重量	乾燥重量
	しろさけ-焼き 糸引き納豆	8.5 3.2	乾燥重量 エネルギー	g kcal	39.0 130.0		乗ベース	ベース	ベース		範囲内↓	↓この範囲内↓	乗ベース	ベース	ベース
	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度			kcal/g					~ 4.0	~	-		
	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	1111		0.0	Roul/ g				0.0	1.0				
野菜類		28				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	6	たんぱく質	g	10.0	26%	15%	10%	18%	15.0%	~ 23.0%	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	4.9	12.7%						~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂 質	g	4.7	12%	8%	6%	5%	7.0%	~ 15.0%	~	50%	33%	6
	オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化物	J g	15.2	39%						~			
	まいたけ-ゆで		繊不溶性	g	3.8	9.8%				2.0%	~	~			
	ヨーグルト・全脂無糖		維総量	g	5.4	13.8%						~			
	きな粉・全粒大豆	1	灰分	g	1.7	4.4%						~			
	ごま-いり	2	ナトリウム カリウム	mg	25	0.06%	0.12%	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		カルシウム	mg	637	1.63% 0.34%	0.65% 0.60%	0.40%	0.60%	0.50%	4.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	131 59	0.34%	0.60%	0.40%	0.60% 0.040%	0.50%	~ 1.00%	~			0.3%
	しろさけ-焼き	8.5	リン	mg mg	177		0.091%	0.060%	0.040%	0.25%	~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
	糸引き納豆	3.2	カルシウム:リン		0.74	· 1	0.40%	0.30/0	1:1		~ 1.4 : 1	~			2:1
	さつまいも-蒸し	15	3,702 /4 . /2	- 11	0.74				1.1	1.2. 1	1.4 . 1		4		2.1
	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	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
	トマトー生	28	鉄	mg	1.8		2	1	3	*2上限量	:これ以上!	ま危険という量	1112022		117
	キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	0.9		4	2	5						39
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.3		0.4	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	0.5		0.3	0.2	0.2						
野菜類	オクラ-ゆで	5	ビタ レチノール	IU	8		302	197	195				12627	8319	9759
きのこ類	まいたけ-ゆで		ミン カロテン当量	IU	273										
	ヨーグルト・全脂無糖		A レチノール当量	-	279		302	197	195				12627	8319	9759
	きな粉・全粒大豆		ビタミンD	IU	268		33	22	20				188	125	195
	ごま-いり	3	ビタミンE	IU	3.7		1.8	1.2	2.0						39
油脂類	フラックシシードオイル		ビタミンK	μд	112		98	64							
			ビタミンB1 ビタミンB2	mg	0.3		0.1	0.1	0.0						
			ナイアシン	mg	0.2 3.2		0.3 1.0	0.2	0.1						
			ビタミンB6	mg mg	0.36		0.09	0.06	0.04						
			ビタミンB12	Шg	1.02		2.1	1.4	0.04						
			葉 酸	μе	119		16	11	7						
		錠∙杯	パントテン酸	mg	1.3		0.9	0,6	0.4						
	Asahi エビオス錠	2	ビタミンC	mg	201		0.0	. 0.0	5.7						İ
	新ビオフェルミンS	1.5	コレステロール	mg	14										
サ	Ester C		食塩相当量	g	0.03										
プ	パルミチン酸アスコルビル	0.2	飽和	g	0.7										ĺ
ij			一価不飽和] g	1.5										
メン	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和] g	1.9										
) 	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	256										
	Ester C		防 n-6	mg	1617	L	 								.
	パルミチン酸アスコルビル	0.2	酸 n-6 : n	_		: 1									
				mg	1601		650	429	390				3793	2537	
			αリノレン酢	-	90 132		25 25	17					668	429	
			EPA + DHA	-	0.5	• 1	1:1	1:1					1.5 : 1		
				i i i i i i g	0.0		1 - 1	1 . 1		I			1.0 . 1	1.0 .	

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/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	1.0%	400	217	148	144			
ロイシン	1.7%	679	397	265	230			
リジン	1.7%	681	199	137	246			
メチオニン	0.6%	240	199	129				
シスチン	0.3%	134						
メチオニン・シスチン計	1.0%	377	379	254	168			
フェニルアラニン	1.0%	409	271	176				
チロシン	0.8%	316						
フェニルアラニン・チロシン言	1.9%	725	434	289	285			
スレオニン	1.0%	408	253	168	187			
トリプトファン	0.3%	121	83	55	62			
バリン	1.3%	490	289	191	152			
ヒスチジン	1.0%	374	112	74	70			
アルギニン	1.5%	604	199	137	199			

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	算定用訊	点パタン	アミノ酸スコアを計算する(%)					
	OI	アミノ酸量	1973年	1985年	1973年	1985年				
(mg)		ノベノ政主	(一般用)	(2−5歳)	(一般用)	(2-5歳)				
イソロイシン	400	264	250	180	106	147				
ロイシン	679	449	440	410	102	110				
リジン	681	450	340	360	132	125				
メチオニン・シスチン計	377	249	220	160	113	156				
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 725		380	390	126	123				
スレオニン	408	270	250	210	108	128				
トリプトファン	121	80	60	70	134	114				
バリン	490	324	310	220	104	147				
ヒスチジン	374	247	-	120	-	206				
全窒素量(g)	1.5									

