

ver.4 このレシピのエネルギー		136	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.86	日分となります										
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする									
		6/25(月)	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					NRC		AAFCO		老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル		NRC		AAFCO		
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	14.9					体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース				体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		
野菜類	大根・根、皮むき-生	5	乾燥重量				40.1												
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3.5	エネルギー				kcal 135.7				↓この範囲内！		↓この範囲内！						
			エネルギー密度				3.4 kcal/g				3.0 ~ 4.0		~						
											/DM		/DM		/DM		/DM		
			たんぱく質				g 7.8		20%		15%		10%		18%		15.0% ~ 23.0%		
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	3.5	内、動物性蛋白質				g						~		~		~		
魚介類	くろまぐろ・赤身-生(切り身)	3.5	脂 質				g 7.6		19%		8%		6%		5%		7.0% ~ 15.0%		
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	可溶性炭水化合物				g 14.5		36%								50% 33%		
野菜類	キャベツ-生	5	繊 不溶性				g 1.5		3.7%										
野菜類	トマト・ミント-生	10	維 総 量				g 2.3		5.8%										
野菜類	さやいんげん・若ざや-ゆで	5	灰分				g 0.9		2.3%										
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	9	ナトリウム				mg 57		0.14%		0.12%		0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	カリウム				mg 369		0.92%		0.65%		0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%		
いも類	さつまいも-蒸し	12	カルシウム				mg 235		0.59%		0.61%		0.40%		0.60%		~ 2.5%		
野菜類	しそ・葉-生	0.9	マグネシウム				mg 44		0.109%		0.092%		0.060%		0.040%		~ 0.3%		
			リ ン				mg 173		0.43%		0.47%		0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%		
種実類	ごま-いり	3	カルシウム：リン比				1.35 : 1						1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~		2 : 1		
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3					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ようという量		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	鉄				mg 2.0				2		1		3		*2上限量:これ以上は危険という量		
			亜 鉛				mg 5.4				4		2		5		120		
			銅				mg 0.2				0.4		0.2		0.3		40		
			マンガン				mg 0.3				0.3		0.2		0.2		10		
			ビタミンC				IU 129				312		202		201		13055 8549 10029		
			ビタミンD				IU 419				312		202		201		13055 8549 10029		
			ビタミンE				IU 38				34		22		20		194 128 201		
			ビタミンK				μg 22				101		65				40		
			ビタミンB1				mg 0.1				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 1.7				1.1		0.7		0.5				
			ビタミンB6				mg 0.17				0.09		0.06		0.04				
			ビタミンB12				μg 0.6				2.1		1.4		0.9				
			葉 酸				μg 42				17		11		7				
			パントテン酸				mg 0.7				0.9		0.6		0.4				
			ビタミンC				mg 12												
			コレステロール				mg 9												
			食塩相当量				g 0.1												
			飽 和				g 0.9												
			一価不飽和				g 1.1												
			多価不飽和				g 0.9												
			n-3				mg 153												
			n-6				mg 761												
			n-6 : n-3				5.0 : 1												
			リノール酸				mg 902				672		441		401				
			αリノレン酸				mg 15				26		18				3922 2608		
			EPA+DHA				mg 100				26		18				691 441		
			EPA : DHA				mg 0.6 : 1				1 : 1		1 : 1				1.5 : 1 1.5 : 1		
memo																			

アミノ酸(参考)					
このレシピで摂取できる量			このレシピでの推奨量		
			NRC		AAFCO
	/DM	mg	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.5%	214	224	152	148
ロイシン	0.9%	375	411	273	237
リジン	0.9%	342	205	140	253
メチオニン	0.3%	126	205	132	
シスチン	0.1%	58			
メチオニン・シスチン計	0.5%	184	392	261	172
フェニルアラニン	0.5%	208	280	181	
チロシン	0.4%	179			
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	387	448	297	293
スレオニン	0.5%	194	261	172	193
トリプトファン	0.1%	60	86	56	64
バリン	0.7%	265	299	197	156
ヒスチジン	0.5%	212	116	76	72
アルギニン	0.7%	268	205	140	205

アミノ酸スコア(参考)						
このレシピで摂取できる量		窒素1gあたりのアミノ酸量	算定用評点ボタン		アミノ酸スコアを計算する(%)	
			1973年(一般用)	1985年(2-5歳)	1973年(一般用)	1985年(2-5歳)
(mg)						
イソロイシン	214	288	250	180	115	160
ロイシン	375	504	440	410	115	123
リジン	342	460	340	360	135	128
メチオニン・シスチン計	184	247	220	160	112	155
フェニルアラニン・チロシン計	387	521	380	390	137	133
スレオニン	194	261	250	210	105	124
トリプトファン	60	80	60	70	134	115
バリン	265	357	310	220	115	162
ヒスチジン	212	285	-	120	-	237
全窒素量(g)	0.7					

