

ver.4このレシピのエネルギー		121	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.77	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	2.1	kg	実際は	1.0	日分とする								
		8/8(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				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	10.6	水分				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内！		↓この範囲内！		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		
果実類	バナナ-生	10	乾燥重量							3.0 ~ 4.0		~						
			エネルギー															
			エネルギー密度															
			エネルギー密度															
			たんぱく質				/DM	/DM	/DM	/DM		/DM		/DM	/DM	/DM		
			内、動物性蛋白質							15%		10%		18%				
魚介類	かつお・春獲り-生	8.5	脂 質							8%		6%		5%				
豆類	糸引き納豆	3	可溶性炭水化合物															
野菜類	キャベツ-生	5	繊維 不溶性															
			維 総 量															
きのこ類	まいたけ-ゆで	8	灰分															
いも類	さつまいも-蒸し	10	ナトリウム							0.12%		0.08%		0.06%				
野菜類	トマト・ミニトマト-生	12	カリウム							0.64%		0.40%		0.60%				
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	11.5	カルシウム							0.60%		0.40%		0.60%				
野菜類	きゅうり-生	8	マグネシウム							0.090%		0.060%		0.040%			2.5%	
野菜類	しそ・葉-生	1.5	リ ン							0.46%		0.30%		0.50%			0.3%	
藻類	刻み昆布	0.3	カルシウム：リン比							1.2 : 1		1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1			1.6%	
種実類	ごま-いり	3	鉄				栄養量			栄養量			栄養量			栄養量		
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3	亜 鉛				2			1			3			114		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	銅				3			2			5			38		
			マンガン				0.3			0.2			0.3			10		
			ビタミンC				0.3			0.2			0.2					
			ビタミンD				291			192			190			12194		
			ビタミンE				291			192			190			12194		
			ビタミンK				31			21			19			8116		
			ビタミンB1				1.7			1.1			1.9			9520		
			ビタミンB2				94			62						181		
			ナイアシン				0.1			0.1			0.0			122		
			ビタミンB6				0.3			0.2			0.1			38		
			ビタミンB12				1.0			0.6			0.4					
			葉 酸				0.09			0.06			0.04					
			パントテン酸				2.0			1.3			0.8					
			ビタミンC				16			10			7					
			コレステロール				0.9			0.6			0.4					
			食塩相当量															
			飽 和															
			一価不飽和															
			多価不飽和															
			n-3															
			n-6															
			n-6：n-3															
			リノール酸				982			628			419			381		
			αリノレン酸				32			24			17					
			EPA+DHA				10			24			17					
			EPA：DHA				0.3：1			1：1			1：1					

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	0.6%	223	209	145	141
ロイシン	1.0%	386	384	259	225
リジン	0.9%	359	192	133	240
メチオニン	0.4%	134	192	126	
シスチン	0.2%	72			
メチオニン・シスチン計	0.5%	205	366	248	164
フェニルアラニン	0.6%	218	262	171	
チロシン	0.5%	178			
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	396	419	282	278
スレオニン	0.5%	199	244	164	183
トリプトファン	0.2%	68	80	53	61
バリン	0.7%	270	279	187	149
ヒスチジン	0.7%	278	108	72	69
アルギニン	0.8%	292	192	133	194

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	223	275	250	180	110	153
ロイシン	386	475	440	410	108	116
リジン	359	442	340	360	130	123
メチオニン・シスチン計	205	253	220	160	115	158
フェニルアラニン・チロシン計	396	488	380	390	128	125
スレオニン	199	245	250	210	98	117
トリプトファン	68	83	60	70	139	119
バリン	270	332	310	220	107	151
ヒスチジン	278	342	-	120	-	285
全窒素量(g)	0.8					

