

ver.4 このレシピのエネルギー		135	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.85	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										
8/14(tue)		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				NRC			AAFCO				
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10.1	水分				体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース		老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル		体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース	
果実類	りんご-生	10	乾燥重量									↓この範囲内！		↓この範囲内！						
豆類	糸引き納豆	3	エネルギー									3.0 ~ 4.0		~						
野菜類	キャベツ-生	3	エネルギー密度				3.4 kcal/g					/DM ~ /DM		/DM ~ /DM		/DM ~ /DM				
種実類	ごま-いり	0.5										15.0% ~ 23.0%		~						
												7.0% ~ 15.0%		~		48% 33%				
魚介類	あじ・まあじ-焼き	8	たんぱく質				11.3 29%			15% 10% 18%		15.0% ~ 23.0%		~						
			内、動物性蛋白質									2.0% ~		~						
野菜類	キャベツ-生	5	脂 質				5.5 14%			8% 6% 5%		7.0% ~ 15.0%		~		48% 33%				
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	15	可溶性炭水化物				13.3 34%					0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%						
野菜類	しそ・葉-生	0.2	繊 不溶性				1.8 4.7%					0.50% ~ 1.00%		~					2.5%	
野菜類	トマト・ミニトマト-生	14.5	維 総 量				3.1 7.8%					0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%					1.6%	
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	11	灰分				1.3 3.3%			0.12% 0.08% 0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%						
野菜類	きゅうり-生	10	ナトリウム				87 0.22%			0.62% 0.40% 0.60%		0.50% ~ 1.00%		~					2.5%	
いも類	さつまいも-蒸し	8	カリウム				208 0.53%			0.58% 0.40% 0.60%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%					0.3%	
藻類	刻み昆布	0.3	カルシウム				50 0.12%			0.088% 0.060% 0.040%		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~					1.6%	
藻類	ひじき・ほしひじき	1	リ ン				159 0.41%			0.44% 0.30% 0.50%						2 : 1				
種実類	ごま-いり	2.5	カルシウム：リン比				1.30 : 1			1 : 1										
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	鉄				2.2			2 1 3		*1推奨量:このくらいは摂りましようという量		*2上限量:これ以上は危険という量		栄養量 栄養量 栄養量			118	
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3	亜 鉛				4.9			3 2 5									39	
			銅				0.3			0.3 0.2 0.3									10	
			マンガン				0.3			0.3 0.2 0.2										
			ビタミンC				88			291 198 196						12194 8357 9803				
			ミネラル当量				331									12194 8357 9803				
			A レチノール当量				484			291 198 196						181 125 196			39	
			ビタミンD				19			31 22 20										
			ビタミンE				1.6			1.7 1.2 2.0										
			ビタミンK				34			94 64										
			ビタミンB1				0.1			0.1 0.1 0.0										
			ビタミンB2				0.2			0.3 0.2 0.1										
			ナイアシン				2.0			1.0 0.7 0.4										
			ビタミンB6				0.20			0.09 0.06 0.04										
			ビタミンB12				0.4			2.0 1.4 0.9										
			葉 酸				44			16 11 7										
			パントテン酸				1.0			0.9 0.6 0.4										
			ビタミンC				164													
			コレステロール				12													
			食塩相当量				0.2													
サプリメント	新バイオフェルミンS	0	飽 和				0.8													
	AMINO3200	0.5	一価不飽和				0.9													
	新バイオフェルミンS	1	多価不飽和				1.0													
	Asahi エビオス錠	0	n-3				127													
	ワダカルシューム末	0.15	n-6				891													
	ZINC lifestyle	1	n-6：n-3				7.0 : 1													
	Asahi Dear-Natura ノコギリヤシ	0.1	リノール酸				980			628 431 392						3663 2549				
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.15	αリノレン酸				34			24 17						645 431				
	AMINO3200	0.5	EPA+DHA				78			24 17						1.5 : 1 1.5 : 1				
	バイオフェルミン品切れ中・・・		EPA：DHA				0.5 : 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%	229	209	149	145
ロイシン	1.0%	398	384	267	231
リジン	0.9%	371	192	137	247
メチオニン	0.3%	133	192	129	
シスチン	0.2%	68			
メチオニン・シスチン計	0.5%	201	366	255	169
フェニルアラニン	0.6%	225	262	176	
チロシン	0.5%	187			
フェニルアラニン・チロシン計	1.1%	412	419	290	286
スレオニン	0.5%	209	244	169	188
トリプトファン	0.2%	63	80	55	63
バリン	0.7%	269	279	192	153
ヒスチジン	0.4%	168	108	75	71
アルギニン	0.8%	301	192	137	200

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	229	280	250	180	112	155
ロイシン	398	486	440	410	110	119
リジン	371	453	340	360	133	126
メチオニン・シスチン計	201	245	220	160	112	153
フェニルアラニン・チロシン計	412	503	380	390	132	129
スレオニン	209	255	250	210	102	121
トリプトファン	63	77	60	70	128	110
バリン	269	328	310	220	106	149
ヒスチジン	168	205	-	120	-	170
全窒素量(g)	0.8					

