

ver.4 このレシピのエネルギー		142	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.90	日分となります						
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.1	kg	実際は	1.0	日分とする						
		8/18(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	疾患別推奨レベル		NRC		AAFCO	
追加食品		h/d Hills prescription diet 詳細	10.6	総重量				g	114.9	老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より		体重0.75乗ベース		乾燥重量	乾燥重量
果実類		バナナ-生	8	水分				g	76.4	↓この範囲内！		↓この範囲内！			
				乾燥重量				g	38.5	3.0 ~ 4.0		~			
				エネルギー				kcal	142.3						
野菜類		きゅうり-生	12	エネルギー密度					3.7	/DM		/DM		/DM	
								kcal/g							
魚介類		ぶり・成魚-焼き	6	たんぱく質				g	10.5	15%		10%		18%	
豆類		糸引き納豆	3.5	内、動物性蛋白質				g		8%		6%		5%	
野菜類		キャベツ-生	5	脂 質				g	7.3	2.0%		0.08%		0.06%	
				可溶性炭水化物				g	13.8	0.63%		0.40%		0.60%	
				繊維 不溶性				g	1.4	0.59%		0.40%		0.60%	
				維 総 量				g	2.6	0.089%		0.060%		0.040%	
野菜類		しそ・葉-生	1.2	灰分				g	1.2	0.45%		0.30%		0.50%	
野菜類		トマト・ミニトマト-生	15	ナトリウム				mg	76						
野菜類		にんじん・根、皮むき-ゆで	10	カリウム				mg	430						
				カルシウム				mg	208						
いも類		さつまいも-蒸し	8	マグネシウム				mg	51					2.5%	
藻類		刻み昆布	0.3	リン				mg	139					0.3%	
藻類		ひじき・ほしひじき	1	カルシウム：リン比					1.49	1：1		1.2：1 ~ 1.4：1		2：1	
種実類		ごま-いり	3												
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	
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	20	鉄				mg	2.3	2		1		3	
				亜 鉛				mg	4.9	3		2		5	
				銅				mg	0.2	0.3		0.2		0.3	
				マンガン				mg	0.3	0.3		0.2		0.2	
				ビタミンA				IU	96	291		194		193	
				ビタミンD				IU	23	31		21		19	
				ビタミンE				IU	1.9	1.7		1.2		1.9	
				ビタミンK				μg	43	94		63			
				ビタミンB1				mg	0.1	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	1.8	1.0		0.7		0.4	
				ビタミンB6				mg	0.20	0.09		0.06		0.04	
				ビタミンB12				μg	0.6	2.0		1.3		0.8	
				葉 酸				μg	45	16		10		7	
				パントテン酸				mg	0.9	0.9		0.6		0.4	
				ビタミンC				mg	315						
				コレステロール				mg	8						
				食塩相当量				g	0.1						
				飽 和				g	1.0						
				一価不飽和				g	1.1						
				多価不飽和				g	1.2						
				n-3				mg	261						
				n-6				mg	914						
				n-6：n-3					3.5	1					
				リノール酸				mg	1007	628		424		385	
				αリノレン酸				mg	42	24		17			
				EPA＋DHA				mg	175	24		17			
				EPA：DHA				mg	0.5	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%	213	209	146	143
ロイシン	0.9%	363	384	262	227
リジン	0.9%	329	192	135	243
メチオニン	0.3%	121	192	127	
シスチン	0.2%	65			
メチオニン・シスチン計	0.5%	186	366	250	166
フェニルアラニン	0.5%	209	262	173	
チロシン	0.4%	171			
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	380	419	285	281
スレオニン	0.5%	189	244	166	185
トリプトファン	0.2%	61	80	54	62
バリン	0.7%	254	279	189	150
ヒスチジン	0.5%	211	108	73	69
アルギニン	0.7%	274	192	135	197

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	213	285	250	180	114	158
ロイシン	363	487	440	410	111	119
リジン	329	441	340	360	130	122
メチオニン・シスチン計	186	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	380	508	380	390	134	130
スレオニン	189	253	250	210	101	120
トリプトファン	61	81	60	70	135	116
バリン	254	340	310	220	110	155
ヒスチジン	211	283	-	120	-	236
全窒素量(g)	0.7					

