

ver.4 このレシピのエネルギー		120	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.76	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					
9/15(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		NRC		AAFCO	
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10		総重量	g	150.1				老齢犬用				
果実類	りんご-生	10		水分	g	110.9				「小動物の臨床栄養学」より				
野菜類	キャベツ-生	5		乾燥重量	g	39.2		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	
				エネルギー	kcal	120.5				↓この範囲内！	↓この範囲内！			
				エネルギー密度		3.1	kcal/g			3.0 ~ 4.0	~			
							/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
豆類	糸引き納豆	4		たんぱく質	g	9.2	23%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~		
肉類	成鶏・ささ身-生	8		内、動物性蛋白質	g						~	~		
野菜類	大根・根、皮むき-生	15		脂 質	g	6.6	17%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	48%	33%
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	8		可溶性炭水化合物	g	13.1	34%				~	~		
野菜類	なす-ゆで	6		繊維 不溶性	g	1.9	4.8%				2.0% ~	~		
野菜類	しそ・葉-生	0.8		維 総 量	g	3.1	8.0%				~	~		
野菜類	トマト・ミニトマト-生	18		灰分	g	1.1	2.7%				0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%		
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	8		ナトリウム	mg	68	0.17%	0.12%	0.08%	0.06%	~	~		
きのこ類	まいたけ-ゆで	14		カリウム	mg	437	1.12%	0.62%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	2.5%	
いも類	さつまいも-蒸し	8		カルシウム	mg	166	0.42%	0.58%	0.40%	0.60%	~	~	0.3%	
				マグネシウム	mg	38	0.097%	0.088%	0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	1.6%	
				リ ン	mg	147	0.38%	0.45%	0.30%	0.50%	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	2 : 1	
				カルシウム：リン比		1.13 : 1			1 : 1					
藻類	刻み昆布	0.3					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	栄養量	栄養量	栄養量	
藻類	ひじき・ほしひじき	0.5		鉄	mg	1.7		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量		117	
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		亜 鉛	mg	4.9		3	2	5			39	
油脂類	フラックスシードオイル	1		銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM：乾燥重量あたり		10	
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3		マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.2				
				ビタミンC	IU	87		291	198	196		12194	8346	9790
				シ ン	IU	291								
				A レチノール当量	IU	442		291	198	196		12194	8346	9790
				ビタミンD	IU	33		31	22	20		181	125	196
				ビタミンE	IU	2.0		1.7	1.2	2.0				39
				ビタミンK	μg	51		94	64					
				ビタミンB1	mg	0.2		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	2.5		1.0	0.7	0.4				
				ビタミンB6	mg	0.21		0.09	0.06	0.04				
				ビタミンB12	μg	0.4		2.0	1.4	0.9				
				葉 酸	μg	60		16	11	7				
				パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.6	0.4				
				ビタミンC	mg	419								
				コレステロール	mg	7								
				食塩相当量	g	0.1								
				飽 和	g	0.6								
				一価不飽和	g	0.5								
				多価不飽和	g	1.0								
				n-3	mg	568								
				n-6	mg	379								
				n-6：n-3		0.7：1								
				リノール酸	mg	483		628	431	392		3663	2545	
				αリノレン酸	mg	568		24	17					
				EPA+DHA	mg	2		24	17			645	431	
				EPA：DHA	mg	0.4：1		1：1	1：1			1.5：1	1.5：1	

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%	224	209	149	145
ロイシン	1.0%	384	384	266	231
リジン	1.0%	381	192	137	247
メチオニン	0.3%	111	192	129	
シスチン	0.1%	58			
メチオニン・シスチン計	0.4%	168	366	255	168
フェニルアラニン	0.5%	211	262	176	
チロシン	0.4%	175			
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	386	419	290	286
スレオニン	0.5%	203	244	168	188
トリプトファン	0.2%	59	80	55	63
バリン	0.7%	259	279	192	153
ヒスチジン	0.5%	181	108	74	70
アルギニン	0.6%	252	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	224	307	250	180	123	171
ロイシン	384	527	440	410	120	129
リジン	381	522	340	360	154	145
メチオニン・シスチン計	168	230	220	160	104	144
フェニルアラニン・チロシン計	386	529	380	390	139	136
スレオニン	203	278	250	210	111	133
トリプトファン	59	82	60	70	136	116
バリン	259	355	310	220	115	161
ヒスチジン	181	249	-	120	-	207
全窒素量(g)	0.7					

