

ver.4 このレシピのエネルギー		123	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.78	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															
10/12(fri)		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				水分				g				101.8				体 重 0.75 乾燥重量 乾燥重量				乗ベース ベース ベース			
果実類		りんご-生				乾燥重量				g				43.0											
果実類		ブルーベリー-生				エネルギー				kcal				122.8											
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで				エネルギー密度								2.9				kcal/g							
いも類		さつまいも-蒸し																							
追加食品		鹿肉五膳 ライト				たんぱく質				g				7.9				18%				/DM			
いも類		さつまいも-蒸し				内、動物性蛋白質				g															
						脂 質				g				6.4				15%							
肉類		成鶏・ささ身-生				可溶性炭水化物				g				15.7				37%							
豆類		糸引き納豆				繊維 不溶性				g				2.8				6.4%							
野菜類		キャベツ-生				維 総 量				g				4.1				9.5%							
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで				灰分				g				1.3				3.0%							
野菜類		にんじん・根、皮むき-ゆで				ナトリウム				mg				90				0.21%							
野菜類		なす-ゆで				カリウム				mg				476				1.11%							
						カルシウム				mg				197				0.46%							
きのこ類		えのきたけ-ゆで				マグネシウム				mg				39				0.090%							
きのこ類		乾しいたけ-乾				リ ン				mg				158				0.37%							
						カルシウム：リン比								1.25				： 1							
藻類		刻み昆布				鉄				mg				1.6											
油脂類		フラックスシードオイル				亜 鉛				mg				4.9											
乳類		ヨーグルト・全脂無糖				銅				mg				0.2											
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ				マンガン				mg				0.2											
						ビタミンC				IU				89											
						ミネラル当量				IU				199											
						A レチノール当量				IU				353											
						ビタミンD				IU				23											
						ビタミンE				IU				2.1											
						ビタミンK				μg				42											
						ビタミンB1				mg				0.2											
						ビタミンB2				mg				0.2											
						ナイアシン				mg				2.7											
						ビタミンB6				mg				0.22											
						ビタミンB12				μg				0.4											
						葉 酸				μg				59											
						パントテン酸				mg				1.2											
						ビタミンC				mg				1016											
						コレステロール				mg				7											
						食塩相当量				g				0.2											
						飽 和				g				0.7											
						一価不飽和				g				0.5											
						多価不飽和				g				0.9											
						n-3				mg				562											
						n-6				mg				324											
						n-6：n-3								0.6				： 1							
						リノール酸				mg				426											
						αリノレン酸				mg				561											
						EPA+DHA				mg				2											
						EPA：DHA				mg				0.3				： 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%	243	209	163	159
ロイシン	1.0%	417	384	292	254
リジン	0.9%	407	192	150	271
メチオニン	0.3%	117	192	142	
シスチン	0.1%	64			
メチオニン・シスチン計	0.4%	180	366	279	185
フェニルアラニン	0.5%	232	262	193	
チロシン	0.4%	191			
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	423	419	318	314
スレオニン	0.5%	224	244	185	206
トリプトファン	0.2%	67	80	60	69
バリン	0.7%	289	279	211	168
ヒスチジン	0.4%	191	108	82	77
アルギニン	0.6%	264	192	150	219

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	243	297	250	180	119	165
ロイシン	417	510	440	410	116	124
リジン	407	498	340	360	147	138
メチオニン・シスチン計	180	221	220	160	100	138
フェニルアラニン・チロシン計	423	518	380	390	136	133
スレオニン	224	274	250	210	110	131
トリプトファン	67	82	60	70	136	117
バリン	289	354	310	220	114	161
ヒスチジン	191	234	-	120	-	195
全窒素量(g)	0.8					

