

ver.4 このレシピのエネルギー		133	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.84	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					NRC			AAFCO	
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10	総重量	g	147.6		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	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	乾燥重量ベース	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	りんご-生	13	乾燥重量	g	42.6					！この範囲内！	！この範囲内！								
果実類	ブルーベリー-生	5	エネルギー	kcal	132.6					3.0 ~ 4.0	~								
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5.5	エネルギー密度		3.1	kcal/g				/DM ~ /DM	/DM ~ /DM	/DM ~ /DM	/DM ~ /DM	/DM ~ /DM	/DM ~ /DM	/DM ~ /DM	/DM ~ /DM		
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	7																	
いも類	さつまいも-蒸し	15	たんぱく質	g	7.0	16%	/DM	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~	~		
魚介類	ぎんざけ・養殖-生(切り身)	9	内、動物性蛋白質	g							~	~	~	~	~	~	~		
豆類	糸引き納豆	3.5	脂 質	g	7.5	18%		7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	~	44%	33%			
野菜類	キャベツ-生	5	可溶性炭水化合物	g	16.8	39%					~	~	~	~					
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	繊維 不溶性	g	2.1	5.0%					2.0% ~	~	~	~					
野菜類	トマト・ミニトマト-生	15	維 総 量	g	3.5	8.2%					~	~	~	~					
野菜類	なす-ゆで	8	灰分	g	1.2	2.9%					0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	~					
野菜類	しそ・葉-生	0.5	ナトリウム	mg	84	0.20%		0.11%	0.08%	0.06%	~	~	~	~					
きのこ類	えのきたけ-ゆで	7	カリウム	mg	501	1.18%		0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	~			2.5%		
			カルシウム	mg	202	0.47%		0.53%	0.40%	0.60%	~	~	~	~			0.3%		
			マグネシウム	mg	41	0.096%		0.081%	0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~			1.6%		
			リ ン	mg	157	0.37%		0.41%	0.30%	0.50%	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	~	~			2 : 1		
			カルシウム：リン比	1.28 : 1					1 : 1		*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		
藻類	刻み昆布	1					栄養量			栄養量	栄養量								
油脂類	フラックスシードオイル	1	鉄	mg	1.6		2	1	3							128			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	亜 鉛	mg	4.8		3	3	5							43			
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3	銅	mg	0.2		0.3	0.3	0.3							11			
いも類	さつまいも-蒸し	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2										
			ビタミンC	IU	95		291	215	213							12194			
			ビタミンD	IU	66		291	215	213							12194			
			ビタミンE	IU	2.6		31	24	21							181			
			ビタミンK	μg	47		1.7	1.3	2.1							136			
			ビタミンB1	mg	0.2		94	70								213			
			ビタミンB2	mg	0.2		0.1	0.1	0.0							43			
			ナイアシン	mg	1.9		0.3	0.2	0.1										
			ビタミンB6	mg	0.21		1.0	0.7	0.5										
			ビタミンB12	μg	0.8		0.09	0.06	0.04										
			葉 酸	μg	60		2.0	1.5	0.9										
			パントテン酸	mg	1.1		16	12	8										
			ビタミンC	mg	1021		0.9	0.6	0.4										
			コレステロール	mg	8														
			食塩相当量	g	0.2														
			飽 和	g	0.7														
			一価不飽和	g	0.9														
			多価不飽和	g	1.2														
			n-3	mg	795														
			n-6	mg	360														
			n-6 : n-3	0.5 : 1															
			リノール酸	mg	453														
			αリノレン酸	mg	572		628	469	426										
			EPA+DHA	mg	176		24	19											
			EPA : DHA	mg	0.6 : 1		24	19											
							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	0.5%	212	209	162	158
ロイシン	0.9%	366	384	290	252
リジン	0.9%	363	192	149	269
メチオニン	0.3%	112	192	141	
シスチン	0.1%	59			
メチオニン・シスチン計	0.4%	171	366	277	183
フェニルアラニン	0.5%	212	262	192	
チロシン	0.4%	171			
フェニルアラニン・チロシン計	0.9%	382	419	316	311
スレオニン	0.5%	205	244	183	205
トリプトファン	0.1%	59	80	60	68
バリン	0.6%	263	279	209	166
ヒスチジン	0.4%	173	108	81	77
アルギニン	0.5%	231	192	149	218

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	212	285	250	180	114	158
ロイシン	366	490	440	410	111	120
リジン	363	487	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	171	229	220	160	104	143
フェニルアラニン・チロシン計	382	513	380	390	135	131
スレオニン	205	274	250	210	110	131
トリプトファン	59	79	60	70	132	113
バリン	263	353	310	220	114	160
ヒスチジン	173	231	-	120	-	193
全窒素量(g)	0.7					

