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　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

	11/8(thu)	グラム
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10.2
卵類	鶏卵・全卵‐ゆで	8
いも類	じゃがいも‐水煮	8
野菜類	ブロッコリー・花序‐ゆで	5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
肉類	成鶏・ささ身‐生	6.5
豆類	糸引き納豆	3.5
野菜類	ブロッコリー・花序‐ゆで	7
野菜類	キャベツ‐生	7
野菜類	にんじん・根、皮むき‐ゆで	10
いも類	じゃがいも‐水煮	12
きのこ類	乾ししいたけ‐乾	0.5
藻類	刻み昆布	1
乳類	ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ･ｶﾃｰｼﾞ	5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20
油脂類	フラックシードオイル	1
		錠・杯
サプリメント	新ビオフェルミンS	3
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	0.5
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	3
	岩城製薬ビタミンC アスコルビ	0.2
	Asahi エビオス錠	1
	ワダカルシューム末	0.2
	ZINC lifestyle	0.1
	Asahi Dear-Natura ノコギリヤ	1

↑
サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。
分数の入力方法　例:2/3→ ゼロ＋スペース＋2/3

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		
				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
				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
総重量	g	125.4									
水分	g	85.9									
乾燥重量	g	39.5									
エネルギー	kcal	120.0									
エネルギー密度		3.0	kcal/g				3.0 ～ 4.0	～			
			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM　/DM	/DM　/DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質	g	8.2	21%	14%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質	g							～			
脂　質	g	7.6	19%	8%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	48%	33%	
可溶性炭水化物	g	11.7	30%					～			
繊維 不溶性	g	1.2	3.1%				2.0% ～	～			
繊維 総　量	g	2.3	5.9%					～			
灰分	g	1.1	2.9%					～			
ナトリウム	mg	105	0.27%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム	mg	415	1.05%	0.62%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム	mg	185	0.47%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム	mg	38	0.097%	0.087%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン	mg	156	0.40%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比		1.18 : 1				1 : 1	1.2 : 1 ～ 1.4 : 1	～			2 : 1
		栄養量		栄養量	栄養量	栄養量			栄養量	栄養量	栄養量
鉄	mg	1.5		2	1	3					119
亜　鉛	mg	5.0		3	2	5					40
銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3					10
マンガン	mg	0.1		0.3	0.2	0.2					
ﾋﾞﾀﾐﾝA ﾚﾁﾉｰﾙ	IU	135		291	199	198			12194	8421	9879
ﾋﾞﾀﾐﾝA ｶﾛﾃﾝ当量	IU	269									
ﾋﾞﾀﾐﾝA ﾚﾁﾉｰﾙ当量	IU	471		291	199	198			12194	8421	9879
ビタミンD	IU	19		31	22	20			181	126	198
ビタミンE	IU	1.7		1.7	1.2	2.0					40
ビタミンK	μg	48		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	1.9		1.0	0.7	0.5					
ビタミンB6	mg	0.20		0.09	0.06	0.04					
ビタミンB12	μg	0.5		2.0	1.4	0.9					
葉　酸	μg	53		16	11	7					
パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.6	0.4					
ビタミンC	mg	717									
コレステロール	mg	42									
食塩相当量	g	0.2									
脂肪酸 飽　和	g	1.1									
脂肪酸 一価不飽和	g	0.8									
脂肪酸 多価不飽和	g	1.0									
脂肪酸 n-3	mg	580									
脂肪酸 n-6	mg	459									
脂肪酸 n-6 : n-3		0.8 : 1									
脂肪酸 リノール酸	mg	552		628	435	395			3663	2568	
脂肪酸 αリノレン酸	mg	568		24	17						
脂肪酸 EPA＋DHA	mg	11		24	17				645	435	
脂肪酸 EPA : DHA	mg	0.0 : 1		1 : 1	1 : 1				1.5 : 1	1.5 : 1	

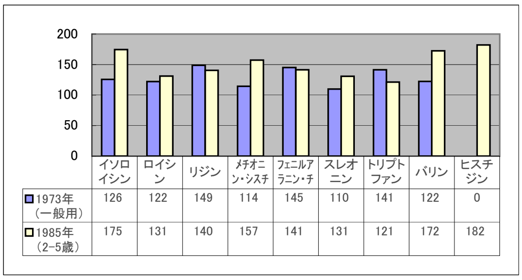
*1推奨量:このくらいは摂りましょうという量
*2上限量:これ以上は危険という量

/DM : 乾燥重量あたり

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乗ﾍﾞｰｽ	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.8%	297	209	150	146
ロイシン	1.3%	508	384	269	233
リジン	1.2%	478	192	138	249
メチオニン	0.4%	153	192	130	
シスチン	0.2%	87			
ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁﾝ計	0.6%	238	366	257	170
フェニルアラニン	0.7%	282	262	178	
チロシン	0.6%	239			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁﾛｼﾝ計	1.3%	521	419	292	288
スレオニン	0.7%	259	244	170	190
トリプトファン	0.2%	80	80	55	63
バリン	0.9%	358	279	194	154
ヒスチジン	0.5%	206	108	75	71
アルギニン	0.8%	323	192	138	202

アミノ酸スコア（参考）

このレシピで摂取できる量 （mg）		窒素1gあたりのアミノ酸量	算定用評点パタン		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）
イソロイシン	297	314	250	180	126	175
ロイシン	508	538	440	410	122	131
リジン	478	506	340	360	149	140
ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁﾝ計	238	252	220	160	114	157
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁﾛｼﾝ計	521	552	380	390	145	141
スレオニン	259	275	250	210	110	131
トリプトファン	80	85	60	70	141	121
バリン	358	379	310	220	122	172
ヒスチジン	206	219	−	120	−	182
全窒素量(g)	0.9