

ver.4 このレシピのエネルギー		154	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.98	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							
		11/15(thu)	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			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	10.3	総重量	g	123.5				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	
肉類		成鶏・ささ身-生	5	水分	g	74.5											
豆類		糸引き納豆	3.5	乾燥重量	g	49.0											
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	8	エネルギー	kcal	154.3											
いも類		じゃがいも-水煮	8	エネルギー密度		3.1	kcal/g										
油脂類		フラックスシードオイル	0.2				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	15	たんぱく質	g	9.9	20%	12%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~				
				内、動物性蛋白質	g							~	~				
追加食品		h/d Hills prescription diet 詳細	10	脂 質	g	9.3	19%	6%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	38%	33%		
卵類		鶏卵・全卵-ゆで	10	可溶性炭水化物	g	15.8	32%					~	~				
豆類		糸引き納豆	3.5	繊維 不溶性	g	1.0	2.0%				2.0% ~	~	~				
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	8	維 総 量	g	1.9	3.8%					~	~				
いも類		じゃがいも-水煮	9	灰分	g	0.8	1.5%					~	~				
				ナトリウム	mg	53	0.11%	0.09%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~				
				カリウム	mg	390	0.80%	0.50%	0.40%	0.60%		~	~				
				カルシウム	mg	249	0.51%	0.46%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%	
				マグネシウム	mg	45	0.092%	0.070%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%	
				リ ン	mg	209	0.43%	0.36%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			1.6%	
				カルシウム：リン比		1.19	： 1			1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~	~			2：1	
				栄養量				栄養量	栄養量	栄養量	*1推奨量：このくらいは摂りましょうという量			栄養量	栄養量	栄養量	
				鉄	mg	2.5		2	1	4	*2上限量：これ以上は危険という量					147	
				亜 鉛	mg	3.3		3	3	6						49	
				銅	mg	0.2		0.3	0.3	0.4						12	
				マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.2							
				ビタミンA	IU	203		291	247	245				12194	10448	12256	
				ビタミンD	IU	18		31	27	25							
				ビタミンE	IU	1.9		1.7	1.5	2.5							
				ビタミンK	μg	68		94	80							49	
				ビタミンB1	mg	0.1		0.1	0.1	0.0							
				ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.3	0.1							
				ナイアシン	mg	1.3		1.0	0.8	0.6							
				ビタミンB6	mg	0.15		0.09	0.07	0.05							
				ビタミンB12	μg	0.6		2.0	1.7	1.1							
				葉 酸	μg	48		16	13	9							
				パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.7	0.5							
				ビタミンC	mg	1013											
				コレステロール	mg	49											
				食塩相当量	g	0.1											
				飽 和	g	1.0											
				一価不飽和	g	0.8											
				多価不飽和	g	0.7											
				n-3	mg	181											
				n-6	mg	537											
				n-6：n-3		3.0	： 1										
				リノール酸	mg	736		628	539	490				3663	3186		
				αリノレン酸	mg	167		24	22								
				EPA+DHA	mg	13		24	22					645	539		
				EPA：DHA	mg	0.0	： 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%	289	209	186	181
ロイシン	1.0%	491	384	333	289
リジン	0.9%	457	192	172	309
メチオニン	0.3%	145	192	162	
シスチン	0.2%	94			
メチオニン・シスチン計	0.5%	237	366	319	211
フェニルアラニン	0.6%	280	262	221	
チロシン	0.5%	231			
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	511	419	363	358
スレオニン	0.5%	254	244	211	235
トリプトファン	0.2%	81	80	69	78
バリン	0.7%	347	279	240	191
ヒスチジン	0.4%	193	108	93	88
アルギニン	0.7%	325	192	172	250

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	289	310	250	180	124	172
ロイシン	491	526	440	410	119	128
リジン	457	490	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	237	254	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	511	547	380	390	144	140
スレオニン	254	272	250	210	109	130
トリプトファン	81	87	60	70	145	124
バリン	347	372	310	220	120	169
ヒスチジン	193	207	-	120	-	172
全窒素量(g)	0.9					

