

ver.4 このレシピのエネルギー		155	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								
11/17(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			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	総重量	g	109.9				乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乾燥重量	乾燥重量	
卵類	鶏卵・卵黄・ゆで		2	水分	g	63.9				ベース	ベース	ベース						
果実類	バナナ・生		7	乾燥重量	g	46.0												
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		15	エネルギー	kcal	155.2												
				エネルギー密度		3.4	kcal/g											
							/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細		10.3	たんぱく質	g	8.6	19%	12%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	15.0% ~ 23.0%	15.0% ~ 23.0%					
いも類	さつまいも・蒸し		8.5	内、動物性蛋白質	g													
肉類	成鶏・ささ身・生		6	脂 質	g	9.4	20%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	7.0% ~ 15.0%	7.0% ~ 15.0%	41%	33%			
豆類	糸引き納豆		3.5	可溶性炭水化物	g	17.2	38%											
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで		8	繊維 不溶性	g	0.9	1.9%				2.0% ~	2.0% ~	2.0% ~					
油脂類	フラックスシードオイル		1	繊維 総 量	g	1.6	3.6%											
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		20	灰分	g	0.7	1.5%											
果実類	ブルーベリー・生		6	ナトリウム	mg	52	0.11%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.15% ~ 0.35%	0.15% ~ 0.35%					
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ		3	カリウム	mg	359	0.78%	0.53%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	0.50% ~ 1.00%	0.50% ~ 1.00%			2.5%		
				カルシウム	mg	247	0.54%	0.49%	0.40%	0.60%	0.25% ~ 0.75%	0.25% ~ 0.75%	0.25% ~ 0.75%			0.3%		
				マグネシウム	mg	41	0.089%	0.075%	0.060%	0.040%	0.20% ~ 0.30%	0.20% ~ 0.30%	0.20% ~ 0.30%			1.6%		
				リン	mg	198	0.43%	0.38%	0.30%	0.50%								
				カルシウム：リン比		1.25	： 1			1： 1	1.2： 1 ~ 1.4： 1	1.2： 1 ~ 1.4： 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	*1推奨量：このくらいは摂りましょうという量	*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	2.3		2	1	4	*2上限量：これ以上は危険という量	*2上限量：これ以上は危険という量	*2上限量：これ以上は危険という量			138		
				亜 鉛	mg	3.2		3	3	6						46		
				銅	mg	0.2		0.3	0.3	0.3						11		
				マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.2								
				ビタミンA	IU	192		291	232	230				12194	9801	11498		
				ビタミンD	IU	21		291	232	230				12194	9801	11498		
				ビタミンE	IU	213		31	25	23				181	147	230		
				ビタミンK	μg	15		1.7	1.4	2.3						46		
				ビタミンB1	mg	2.2		94	75									
				ビタミンB2	mg	35		0.1	0.1	0.0								
				ナイアシン	mg	0.1		0.3	0.2	0.1								
				ビタミンB6	mg	0.2		1.0	0.8	0.5								
				ビタミンB12	μg	1.3		0.09	0.07	0.05								
				葉 酸	μg	0.6		2.0	1.6	1.0								
				パントテン酸	μg	37		16	12	8								
				ビタミンC	mg	0.9		0.9	0.7	0.5								
				コレステロール	mg	1008												
				食塩相当量	g	0.1												
				飽 和	g	1.1												
				一価不飽和	g	0.8												
				多価不飽和	g	1.0												
				n-3	mg	575												
				n-6	mg	435												
				n-6：n-3		0.8	： 1											
				リノール酸	mg	636		628	506	460				3663	2989			
				αリノレン酸	mg	567		24	20									
				EPA+DHA	mg	9		24	20					645	506			
				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	0.5%	233	209	175	170
ロイシン	0.9%	405	384	313	271
リジン	0.8%	385	192	161	290
メチオニン	0.2%	114	192	152	
シスチン	0.1%	59			
メチオニン・シスチン計	0.4%	171	366	299	198
フェニルアラニン	0.5%	217	262	207	
チロシン	0.4%	186			
フェニルアラニン・チロシン計	0.9%	403	419	340	336
スレオニン	0.4%	206	244	198	221
トリプトファン	0.1%	62	80	64	74
バリン	0.6%	275	279	225	179
ヒスチジン	0.4%	174	108	87	83
アルギニン	0.5%	245	192	161	235

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	233	322	250	180	129	179
ロイシン	405	559	440	410	127	136
リジン	385	532	340	360	156	148
メチオニン・シスチン計	171	237	220	160	108	148
フェニルアラニン・チロシン計	403	557	380	390	146	143
スレオニン	206	284	250	210	114	135
トリプトファン	62	85	60	70	142	122
バリン	275	379	310	220	122	172
ヒスチジン	174	241	-	120	-	201
全窒素量(g)	0.7					

