ver.4 このレシピのエネルギー 112 kcal　体重の0.75乗 1.74 kg　計算では 0.71 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

	12/4(tue)	グラム
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	11
豆類	絹ごし豆腐	10
豆類	糸引き納豆	3.5
いも類	さつまいも-蒸し	10
野菜類	キャベツ-生	8
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	8
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	15
藻類	あまのり・焼きのり	0.5
藻類	刻み昆布	1
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
肉類	成鶏・ささ身-生	6
豆類	糸引き納豆	3.5
豆類	絹ごし豆腐	10
いも類	さつまいも-蒸し	10
野菜類	キャベツ-生	8
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	8
野菜類	しそ・葉-生	2
野菜類	ﾄﾏﾄ・ﾐﾆﾄﾏﾄ-生	15
藻類	刻み昆布	1
油脂類	フラックシシードオイル	1
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20
乳類	ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ・ｶﾃｰｼﾞ	3

サプリメント		錠・杯
	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 アスコルビン	0.2
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	3
	ワダカルシューム末	0.2
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2
	小林製薬 ノコギリヤシ	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

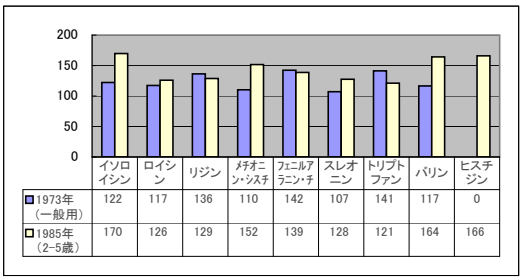
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	171.5									
水分		g	135.2									
乾燥重量		g	36.3									
エネルギー		kcal	111.5									
エネルギー密度			3.1	kcal/g								
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM　/DM	/DM　/DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	8.5	23%	16%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g							～			
脂　質		g	6.8	19%	9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	52%	33%	
可溶性炭水化物		g	11.1	31%					～			
繊維	不溶性	g	2.2	6.0%				2.0% ～	～			
	総　量	g	4.1	11.2%					～			
灰分		g	2.0	5.5%					～			
ナトリウム		mg	143	0.39%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	592	1.63%	0.67%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	159	0.44%	0.63%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	53	0.145%	0.095%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	147	0.41%	0.48%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.08	：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	1.3		2	1	3					109
亜　鉛		mg	0.9		3	2	4					36
銅		mg	0.2		0.3	0.2	0.3					9
マンガン		mg	0.3		0.3	0.2	0.2					
ビタミン A	レチノール	IU	86		291	183	181			12194	7727	9064
	カロテン当量	IU	540									
	レチノール当量	IU	624		291	183	181			12194	7727	9064
ビタミンD		IU	8		31	20	18			181	116	181
ビタミンE		IU	8.8		1.7	1.1	1.8					36
ビタミンK		μg	103		94	59						
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	1.6		1.0	0.6	0.4					
ビタミンB6		mg	0.22		0.09	0.05	0.04					
ビタミンB12		μg	0.5		2.0	1.3	0.8					
葉　酸		μg	86		16	10	7					
パントテン酸		mg	1.2		0.9	0.5	0.4					
ビタミンC		mg	426									
コレステロール		mg	54									
食塩相当量		g	0.3									
脂肪酸	飽　和	g	1.3									
	一価不飽和	g	1.1									
	多価不飽和	g	1.6									
	n-3	mg	655									
	n-6	mg	931									
	n-6 ： n-3		1.4	：1								
	リノール酸	mg	910		628	399	363			3663	2357	
	αリノレン酸	mg	635		24	16						
	EPA＋DHA	mg	21		24	16				645	399	
	EPA ： DHA	mg	0.5	：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乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	1.1%	394	209	138	134
ロイシン	1.8%	665	384	247	214
リジン	1.6%	597	192	127	228
メチオニン	0.5%	186	192	120	
シスチン	0.4%	128			
メチオニン・シスチン計	0.9%	312	366	236	156
フェニルアラニン	1.1%	386	262	163	
チロシン	0.9%	311			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	697	419	268	265
スレオニン	1.0%	345	244	156	174
トリプトファン	0.3%	109	80	51	58
バリン	1.3%	465	279	178	141
ヒスチジン	0.7%	257	108	69	65
アルギニン	1.3%	458	192	127	185

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	算定用評点パタン		アミノ酸スコアを計算する（%）	
	（mg）		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	394	306	250	180	122	170
ロイシン	665	516	440	410	117	126
リジン	597	464	340	360	136	129
メチオニン・シスチン計	312	243	220	160	110	152
フェニルアラニン・チロシン計	697	541	380	390	142	139
スレオニン	345	268	250	210	107	128
トリプトファン	109	85	60	70	141	121
バリン	465	361	310	220	117	164
ヒスチジン	257	199	−	120	−	166
全窒素量(g)	1.3