ver.4 このレシピのエネルギー 101 kcal　体重の0.75乗 1.87 kg　計算では 0.64 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 2.3 kg　実際は 1.0 日分とする

	2/9(sat)	グラム
魚介類	大西洋さけ-養殖-焼き	7
豆類	糸引き納豆	3
豆類	絹ごし豆腐	10
いも類	さつまいも-蒸し	8
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5
野菜類	こまつな・葉-生	5
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	8
種実類	ごま-いり	3
藻類	刻み昆布	1
肉類	成鶏・ささ身-生	5
豆類	糸引き納豆	2
豆類	ソフト豆腐	5
いも類	さつまいも-蒸し	5
野菜類	キャベツ-生	2
野菜類	こまつな・葉-ゆで	2
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	4
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	2
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	10
油脂類	フラックシシードオイル	0.2
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20

サプリメント	錠・杯
Asahi エビオス錠	1
新ビオフェルミンS	1
岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.3
Asahi エビオス錠	1
新ビオフェルミンS	1
岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2
ワダカルシューム末	0.2
ZINC lifestyle	0.1

タご飯はっささみ、カッテージ、小岩井、

↑

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			/DM
総重量	g	118.3	
水分	g	90.2	
乾燥重量	g	28.2	
エネルギー	kcal	100.9	
エネルギー密度		3.6	kcal/g
			/DM
たんぱく質	g	7.8	28%
内、動物性蛋白質	g	3.0	10.6%
脂　質	g	7.0	25%
可溶性炭水化物	g	8.3	29%
繊維 不溶性	g	2.0	7.2%
繊維 総　量	g	3.1	11.1%
灰分	g	1.6	5.6%
ナトリウム	mg	77	0.27%
カリウム	mg	442	1.57%
カルシウム	mg	158	0.56%
マグネシウム	mg	46	0.163%
リ　ン	mg	139	0.49%
カルシウム：リン比		1.13 ： 1	
			栄養量
鉄	mg	1.2	
亜　鉛	mg	3.8	
銅	mg	0.2	
マンガン	mg	0.3	
ビタミン レチノール	IU	32	
ビタミン カロテン当量	IU	213	
ビタミン A　レチノール当量	IU	308	
ビタミンD	IU	37	
ビタミンE	IU	2.5	
ビタミンK	μg	70	
ビタミンB1	mg	0.2	
ビタミンB2	mg	0.2	
ナイアシン	mg	2.6	
ビタミンB6	mg	0.24	
ビタミンB12	μg	0.4	
葉　酸	μg	62	
パントテン酸	mg	1.2	
ビタミンC	mg	518	
コレステロール	mg	12	
食塩相当量	g	0.2	
脂肪酸 飽　和	g	1.2	
脂肪酸 一価不飽和	g	1.5	
脂肪酸 多価不飽和	g	1.7	
脂肪酸 n-3	mg	464	
脂肪酸 n-6	mg	1255	
脂肪酸 n-6 ： n-3		2.7 ： 1	
脂肪酸 リノール酸	mg	1228	
脂肪酸 αリノレン酸	mg	200	
脂肪酸 EPA＋DHA	mg	190	
脂肪酸 EPA ： DHA	mg	0.6 ： 1	

このレシピでの推奨量 *1	NRC		AAFCO
	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
	/DM	/DM	/DM
たんぱく質	22%	10%	18%
内、動物性蛋白質			
脂　質	12%	6%	5%
可溶性炭水化物			
繊維 不溶性			
繊維 総　量			
灰分			
ナトリウム	0.17%	0.08%	0.06%
カリウム	0.93%	0.40%	0.60%
カルシウム	0.86%	0.40%	0.60%
マグネシウム	0.131%	0.060%	0.040%
リ　ン	0.66%	0.30%	0.50%
カルシウム：リン比			1 ： 1
	栄養量	栄養量	栄養量
鉄	2	1	2
亜　鉛	4	2	3
銅	0.4	0.2	0.2
マンガン	0.3	0.1	0.1
ビタミン レチノール	312	142	141
ビタミン カロテン当量			
ビタミン A　レチノール当量	312	142	141
ビタミンD	34	16	14
ビタミンE	1.9	0.8	1.4
ビタミンK	101	46	
ビタミンB1	0.1	0.1	0.0
ビタミンB2	0.3	0.1	0.1
ナイアシン	1.1	0.5	0.3
ビタミンB6	0.09	0.04	0.03
ビタミンB12	2.1	1.0	0.6
葉　酸	17	8	5
パントテン酸	0.9	0.4	0.3
脂肪酸 リノール酸	672	310	282
脂肪酸 αリノレン酸	26	12	
脂肪酸 EPA＋DHA	26	12	
脂肪酸 EPA ： DHA	1 ： 1	1 ： 1	

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↓	
3.0 ～ 4.0	
/DM	/DM
15.0% ～ 23.0%	
7.0% ～ 15.0%	
2.0% ～	
0.15% ～ 0.35%	
0.50% ～ 1.00%	
0.25% ～ 0.75%	
1.2 ： 1 ～ 1.4 ： 1	

このレシピでの推奨量	
疾患別推奨レベル	
↓この範囲内↓	
～	
/DM	/DM
～	
～	
～	
～	
～	
～	
～	
～	
0.07% ～ 0.25%	
～	
～	
～	
0.20% ～ 0.30%	
～	

このレシピでの上限量 *2	NRC		AAFCO
	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
	/DM	/DM	/DM
	72%	33%	
			2.5%
			0.3%
			1.6%
			2 ： 1
	栄養量	栄養量	栄養量
			85
			28
			7
	13055	6005	7045
	13055	6005	7045
	194	90	141
			28
	3922	1832	
	691	310	
	1.5 ： 1	1.5 ： 1	

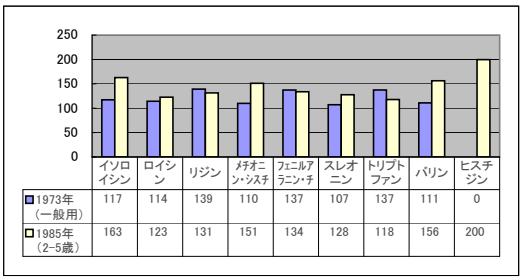
*1推奨量：このくらいは摂りましょうという量

*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	1.2%	336	224	107	104
ロイシン	2.0%	577	411	192	166
リジン	1.9%	543	205	99	178
メチオニン	0.6%	178	205	93	
シスチン	0.4%	100			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	1.0%	277	392	183	121
フェニルアラニン	1.2%	329	280	127	
チロシン	1.0%	269			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	2.1%	598	448	209	206
スレオニン	1.1%	307	261	121	135
トリプトファン	0.3%	95	86	39	45
バリン	1.4%	394	299	138	110
ヒスチジン	1.0%	275	116	54	51
アルギニン	1.6%	458	205	99	144

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	336	293	250	180	117	163
ロイシン	577	503	440	410	114	123
リジン	543	473	340	360	139	131
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	277	242	220	160	110	151
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	598	522	380	390	137	134
スレオニン	307	268	250	210	107	128
トリプトファン	95	82	60	70	137	118
バリン	394	344	310	220	111	156
ヒスチジン	275	240	－	120	－	200
全窒素量(g)	1.1