ver.4 このレシピのエネルギー 126 kcal　体重の0.75乗 1.87 kg　計算では 0.80 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

	3/1(fri)	グラム
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	11
豆類	絹ごし豆腐	10
いも類	さつまいも-蒸し	15
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	8
藻類	刻み昆布	0.1
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7.5
豆類	糸引き納豆	3.5
いも類	じゃがいも-水煮	15
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-ゆで	3.5
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	10
種実類	ごま-いり	2.5
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	0.2
	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
	ワダカルシューム末	0.2

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

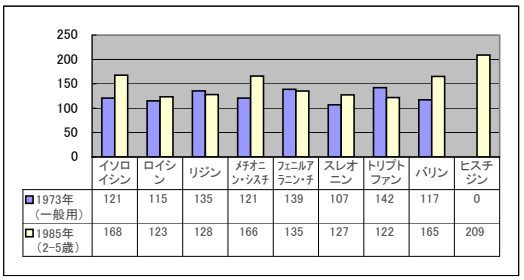
このレシピで摂取できる栄養				このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	155.2								
水分		g	121.4								
乾燥重量		g	33.8								
エネルギー		kcal	125.8								
エネルギー密度			3.7	kcal/g			3.0 ～ 4.0	～			
				/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	8.0	24%	18%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～		
内、動物性蛋白質		g	4.8	14.3%					～		
脂　質		g	7.9	23%	10%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	60%	33%
可溶性炭水化物		g	13.1	39%					～		
繊維	不溶性	g	2.2	6.5%				2.0% ～	～		
繊維	総　量	g	3.1	9.1%					～		
灰分		g	1.5	4.3%					～		
ナトリウム		mg	48	0.14%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%		
カリウム		mg	434	1.28%	0.77%	0.40%	0.60%		～		
カルシウム		mg	170	0.50%	0.72%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～		2.5%
マグネシウム		mg	41	0.122%	0.109%	0.060%	0.040%		～		0.3%
リ　ン		mg	143	0.42%	0.55%	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		栄養量	栄養量	栄養量
鉄		mg	1.4	2	1	3					101
亜　鉛		mg	0.9	4	2	4					34
銅		mg	0.2	0.4	0.2	0.2					8
マンガン		mg	0.3	0.3	0.2	0.2					
ビタミン	レチノール	IU	102	312	170	169			13055	7199	8445
ビタミン	カロテン当量	IU	303								
ビタミン	A　レチノール当量	IU	403	312	170	169			13055	7199	8445
ビタミンD		IU	24	34	19	17			194	108	169
ビタミンE		IU	2.8	1.9	1.0	1.7					34
ビタミンK		μg	80	101	55						
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	1.8	1.1	0.6	0.4					
ビタミンB6		mg	0.22	0.09	0.05	0.03					
ビタミンB12		μg	0.4	2.1	1.2	0.7					
葉　酸		μg	69	17	9	6					
パントテン酸		mg	1.1	0.9	0.5	0.3					
ビタミンC		mg	524								
コレステロール		mg	58								
食塩相当量		g	0.1								
脂肪酸	飽　和	g	1.7								
脂肪酸	一価不飽和	g	1.7								
脂肪酸	多価不飽和	g	1.5								
脂肪酸	n-3	mg	361								
脂肪酸	n-6	mg	1116								
脂肪酸	n-6 ： n-3		3.1 ： 1								
脂肪酸	リノール酸	mg	1076	672	372	338			3922	2196	
脂肪酸	αリノレン酸	mg	75	26	15						
脂肪酸	EPA＋DHA	mg	232	26	15				691	372	
脂肪酸	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	1.1%	369	224	128	125
ロイシン	1.8%	619	411	230	199
リジン	1.7%	563	205	118	213
メチオニン	0.6%	203	205	111	
シスチン	0.4%	123			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	1.0%	325	392	220	145
フェニルアラニン	1.1%	357	280	152	
チロシン	0.9%	289			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.9%	645	448	250	247
スレオニン	1.0%	327	261	145	162
トリプトファン	0.3%	104	86	47	54
バリン	1.3%	445	299	166	132
ヒスチジン	0.9%	307	116	64	61
アルギニン	1.4%	461	205	118	172

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	369	302	250	180	121	168
ロイシン	619	506	440	410	115	123
リジン	563	461	340	360	135	128
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	325	266	220	160	121	166
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	645	527	380	390	139	135
スレオニン	327	267	250	210	107	127
トリプトファン	104	85	60	70	142	122
バリン	445	363	310	220	117	165
ヒスチジン	307	251	-	120	-	209
全窒素量(g)	1.2