ver.4 このレシピのエネルギー 109 kcal　体重の0.75乗 1.87 kg　計算では 0.69 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

	3/8(fri)			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		
								NRC		AAFCO	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
		グラム						体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
											3.0 ～ 4.0	～			
						/DM		/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
肉類	若鶏・ささ身-生	6		たんぱく質	g	7.6	27%	22%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
豆類	糸引き納豆	3.5		内、動物性蛋白質	g	4.3	15.2%					～			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5		脂　質	g	6.2	22%	12%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	71%	33%	
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5		可溶性炭水化物	g	10.7	38%					～			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10		繊維 不溶性	g	2.2	7.8%				2.0% ～	～			
油脂類	フラックシシードオイル	1		繊維 総　量	g	3.0	10.6%					～			
乳類	ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ・ｶﾃｰｼﾞ	2		灰分	g	1.2	4.4%					～			
				ナトリウム	mg	37	0.13%	0.17%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
				カリウム	mg	401	1.42%	0.93%	0.40%	0.60%		～			
				カルシウム	mg	160	0.57%	0.86%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
				マグネシウム	mg	40	0.142%	0.130%	0.060%	0.040%		～			0.3%
魚介類	まいわし-焼き	7.5		リ　ン	mg	129	0.46%	0.66%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
豆類	絹ごし豆腐	10		カルシウム：リン比		1.24 ： 1				1 ： 1	1.2 ： 1 ～ 1.4 ： 1	～			2 ： 1
いも類	さつまいも-蒸し	15													
野菜類	キャベツ-生	5				栄養量		栄養量	栄養量	栄養量			栄養量	栄養量	栄養量
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5		鉄	mg	1.3		2	1	2					85
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5		亜　鉛	mg	0.7		4	2	3					28
野菜類	大豆もやし-ゆで	5		銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2					7
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	6		マンガン	mg	0.3		0.3	0.1	0.1					
種実類	ごま-いり	3		ビタミン レチノール	IU	37		312	143	141			13055	6020	7062
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		ビタミン カロテン当量	IU	149									
				A　レチノール当量	IU	184		312	143	141			13055	6020	7062
				ビタミンD	IU	31		34	16	14			194	90	141
				ビタミンE	IU	2.1		1.9	0.8	1.4					28
				ビタミンK	μg	85		101	46						
				ビタミンB1	mg	0.1		0.1	0.1	0.0					
				ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.1	0.1					
				ナイアシン	mg	2.3		1.1	0.5	0.3					
				ビタミンB6	mg	0.23		0.09	0.04	0.03					
				ビタミンB12	μg	0.7		2.1	1.0	0.6					
				葉　酸	μg	69		17	8	5					
				パントテン酸	mg	1.0		0.9	0.4	0.3					
		錠・杯		ビタミンC	mg	221									
				コレステロール	mg	13									
				食塩相当量	g	0.1									
				脂肪酸 飽　和	g	1.2									
				脂肪酸 一価不飽和	g	1.3									
				脂肪酸 多価不飽和	g	2.1									
				脂肪酸 n-3	mg	852									
				脂肪酸 n-6	mg	1222									
				脂肪酸 n-6 ： n-3		1.4 ： 1									
				脂肪酸 リノール酸	mg	1190		672	311	282			3922	1836	
				脂肪酸 αリノレン酸	mg	607		26	12						
				脂肪酸 EPA＋DHA	mg	203		26	12				691	311	
				脂肪酸 EPA ： DHA	mg	0.8 ： 1		1 ： 1	1 ： 1				1.5 ： 1	1.5 ： 1	
サプリメント															
	Asahi エビオス錠	1													
	新ビオフェルミンS	2/3													
	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													

*1推奨量：このくらいは摂りましょうという量

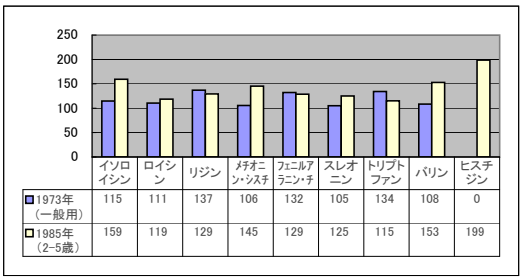
*2上限量：これ以上は危険という量

/DM ： 乾燥重量あたり

↑
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

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%	339	224	107	105
ロイシン	2.0%	575	411	192	167
リジン	1.9%	550	205	99	178
メチオニン	0.6%	178	205	93	
シスチン	0.3%	98			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	1.0%	275	392	184	121
フェニルアラニン	1.2%	329	280	127	
チロシン	0.9%	265			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	2.1%	593	448	209	206
スレオニン	1.1%	310	261	121	136
トリプトファン	0.3%	95	86	40	45
バリン	1.4%	397	299	138	110
ヒスチジン	1.0%	282	116	54	51
アルギニン	1.6%	449	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	339	287	250	180	115	159
ロイシン	575	486	440	410	111	119
リジン	550	466	340	360	137	129
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	275	232	220	160	106	145
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	593	502	380	390	132	129
スレオニン	310	263	250	210	105	125
トリプトファン	95	81	60	70	134	115
バリン	397	336	310	220	108	153
ヒスチジン	282	238	–	120	–	199
全窒素量(g)	1.2