ver.4 このレシピのエネルギー 211 kcal　体重の0.75乗 3.59 kg　計算では 0.84 日分となります

参考の表へ　1日に与えるエネルギー 251 kcal　体　重 5.5 kg　実際は 1.0 日分とする

BAUSCH		グラム
肉類	成鶏・ささ身−生	15
穀類	炊いたご飯・はいが精米(水稲)	12
豆類	糸引き納豆	3.5
いも類	さつまいも−蒸し	20
野菜類	キャベツ−生	10
野菜類	ブロッコリー・花序−ゆで	10
野菜類	りょくとうもやし−ゆで	10
野菜類	トマト−生	10
藻類	刻み昆布	0.5
油脂類	フラックシードオイル	1
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	15
果実類	りんご−生	20
魚介類	大西洋さけ・養殖−焼き	15
穀類	炊いたご飯・はいが精米(水稲)	12
豆類	絹ごし豆腐	15
いも類	さつまいも−蒸し	20
野菜類	キャベツ−生	10
野菜類	にんじん・根、皮むき−ゆで	10
野菜類	ほうれんそう・葉−ゆで	10
野菜類	オクラ−ゆで	10
藻類	刻み昆布	0.5
種実類	ごま−いり	3
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	15
果実類	ブルーベリー−生	5
		錠・杯
サプリメント	ワダカルシューム末	0.3

↑ 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			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 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓			疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓			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	252.8													
水分	g	196.8													
乾燥重量	g	56.0													
エネルギー	kcal	211.4													
エネルギー密度		3.8	kcal/g				3.0	〜	4.0		〜				
			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		/DM	/DM		/DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質	g	13.1	23%	21%	10%	18%	15.0%	〜	23.0%		〜				
内、動物性蛋白質	g	7.6	13.5%								〜				
脂　質	g	7.9	14%	12%	6%	5%	7.0%	〜	15.0%		〜		69%	33%	
可溶性炭水化物	g	28.1	50%								〜				
繊維 不溶性	g	3.8	6.7%				2.0%	〜			〜				
繊維 総　量	g	5.4	9.6%								〜				
灰分	g	2.4	4.2%								〜				
ナトリウム	mg	81	0.14%	0.17%	0.08%	0.06%	0.15%	〜	0.35%	0.07%	〜	0.25%			
カリウム	mg	721	1.29%	0.90%	0.40%	0.60%					〜				
カルシウム	mg	217	0.39%	0.83%	0.40%	0.60%	0.50%	〜	1.00%		〜				2.5%
マグネシウム	mg	71	0.126%	0.126%	0.060%	0.040%					〜				0.3%
リ　ン	mg	215	0.38%	0.64%	0.30%	0.50%	0.25%	〜	0.75%	0.20%	〜	0.30%			1.6%
カルシウム：リン比		1.01　:　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		4	2	4									168
亜　鉛	mg	1.4		7	3	7									56
銅	mg	0.3		0.7	0.3	0.4									14
マンガン	mg	0.7		0.6	0.3	0.3									
ビタミンA レチノール	IU	48		600	282	280							25104	11929	13994
ビタミンA カロテン当量	IU	457													
ビタミンA レチノール当量	IU	502		600	282	280							25104	11929	13994
ビタミンD	IU	64		65	31	28							374	179	280
ビタミンE	IU	3.9		3.6	1.7	2.8									56
ビタミンK	μg	98		194	91										
ビタミンB1	mg	0.2		0.3	0.1	0.1									
ビタミンB2	mg	0.2		0.6	0.3	0.1									
ナイアシン	mg	4.0		2.0	1.0	0.6									
ビタミンB6	mg	0.40		0.18	0.08	0.06									
ビタミンB12	μg	0.6		4.1	2.0	1.2									
葉　酸	μg	95		32	15	10									
パントテン酸	mg	1.6		1.8	0.8	0.6									
ビタミンC	mg	28													
コレステロール	mg	26													
食塩相当量	g	0.2													
脂肪酸 飽　和	g	1.7													
脂肪酸 一価不飽和	g	2.2													
脂肪酸 多価不飽和	g	2.6													
脂肪酸 n−3	mg	1209													
脂肪酸 n−6	mg	1420													
脂肪酸 n−6 ： n−3		1.2　:　1													
脂肪酸 リノール酸	mg	1374		1293	616	560							7542	3638	
脂肪酸 αリノレン酸	mg	643		50	25										
脂肪酸 EPA+DHA	mg	407		50	25								1329	616	
脂肪酸 EPA ： DHA	mg	0.6　:　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

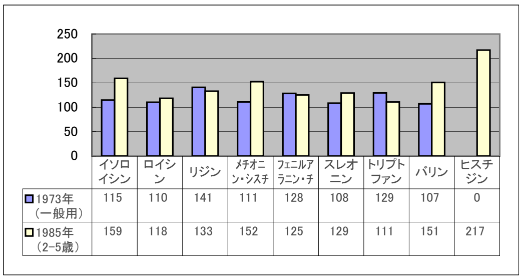
*2上限量:これ以上は危険という量

/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

	/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	1.0%	579	431	213	207
ロイシン	1.7%	979	790	381	330
リジン	1.7%	966	395	196	353
メチオニン	0.6%	325	395	185	
シスチン	0.3%	167			
ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁﾝ計	0.9%	492	754	364	241
フェニルアラニン	1.0%	547	539	252	
チロシン	0.8%	438			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁﾛｼﾝ計	1.8%	985	862	414	409
スレオニン	1.0%	547	503	241	269
トリプトファン	0.3%	157	165	78	90
バリン	1.2%	670	575	274	218
ヒスチジン	0.9%	526	223	106	101
アルギニン	1.4%	782	395	196	285

アミノ酸スコア（参考）

このレシピで摂取できる量 (mg)		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(%)	
			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	579	287	250	180	115	159
ロイシン	979	485	440	410	110	118
リジン	966	479	340	360	141	133
ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁﾝ計	492	244	220	160	111	152
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁﾛｼﾝ計	985	488	380	390	128	125
スレオニン	547	271	250	210	108	129
トリプトファン	157	78	60	70	129	111
バリン	670	332	310	220	107	151
ヒスチジン	526	261	−	120	−	217
全窒素量(g)	2.0