ver.4 このレシピのエネルギー 134 kcal　体重の0.75乗 1.87 kg　計算では 0.85 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

	5/29(wed)	グラム
魚介類	さわら-焼き	7
豆類	糸引き納豆	2.8
いも類	さつまいも-蒸し	15
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	りょくとうもやし-ゆで	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	5
野菜類	オクラ-ゆで	5
藻類	刻み昆布	0.05
果実類	ブルーベリー-生	6
種実類	ごま-いり	3
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	7
豆類	糸引き納豆	2.8
いも類	さつまいも-蒸し	15
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	りょくとうもやし-ゆで	7
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	8
野菜類	オクラ-ゆで	5
種実類	ごま-いり	3
果実類	ブルーベリー-生	6
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10

サプリメント		錠・杯
	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	0.3
	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	0.3
	ワダカルシューム末	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

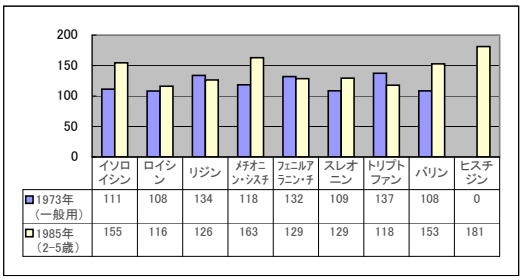
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	140.2									
水分		g	105.5									
乾燥重量		g	34.6									
エネルギー		kcal	133.6									
エネルギー密度			3.9	kcal/g				3.0 ～ 4.0	～			
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	7.9	23%	18%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g	#VALUE!	######					～			
脂　質		g	8.8	25%	10%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	58%	33%	
可溶性炭水化物		g	13.2	38%					～			
繊維	不溶性	g	3.1	8.9%				2.0% ～	～			
	総　量	g	4.2	12.2%					～			
灰分		g	1.5	4.2%					～			
ナトリウム		mg	30	0.09%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	426	1.23%	0.75%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	193	0.56%	0.70%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	52	0.150%	0.106%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	152	0.44%	0.54%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.27 ：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					104
亜　鉛		mg	0.9		4	2	4					35
銅		mg	0.2		0.4	0.2	0.3					9
マンガン		mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
ビタミンA	レチノール	IU	31		312	175	173			13055	7384	8662
	カロテン当量	IU	273									
	レチノール当量	IU	303		312	175	173			13055	7384	8662
ビタミンD		IU	64		34	19	17			194	111	173
ビタミンE		IU	9.1		1.9	1.0	1.7					35
ビタミンK		μg	74		101	56						
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	2.4		1.1	0.6	0.4					
ビタミンB6		mg	0.23		0.09	0.05	0.03					
ビタミンB12		μg	0.6		2.1	1.2	0.8					
葉　酸		μg	75		17	9	6					
パントテン酸		mg	1.0		0.9	0.5	0.3					
ビタミンC		mg	616									
コレステロール		mg	15									
食塩相当量		g	0.1									
脂肪酸	飽　和	g	1.4									
	一価不飽和	g	2.1									
	多価不飽和	g	2.2									
	n-3	mg	451									
	n-6	mg	1753									
	n-6 ：n-3		3.9 ：1									
	リノール酸	mg	1713		672	381	346			3922	2252	
	αリノレン酸	mg	71		26	15						
	EPA＋DHA	mg	286		26	15				691	381	
	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	0.9%	327	224	132	128
ロイシン	1.6%	560	411	236	204
リジン	1.5%	536	205	121	218
メチオニン	0.6%	199	205	114	
シスチン	0.3%	107			
メチオニン・シスチン計	0.9%	307	392	225	149
フェニルアラニン	1.0%	329	280	156	
チロシン	0.8%	261			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	590	448	256	253
スレオニン	0.9%	320	261	149	166
トリプトファン	0.3%	97	86	49	55
バリン	1.1%	396	299	170	135
ヒスチジン	0.7%	256	116	66	62
アルギニン	1.4%	500	205	121	177

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	327	278	250	180	111	155
ロイシン	560	476	440	410	108	116
リジン	536	455	340	360	134	126
メチオニン・シスチン計	307	261	220	160	118	163
フェニルアラニン・チロシン計	590	501	380	390	132	129
スレオニン	320	271	250	210	109	129
トリプトファン	97	82	60	70	137	118
バリン	396	336	310	220	108	153
ヒスチジン	256	217	−	120	−	181
全窒素量(g)	1.2