ver.4 このレシピのエネルギー 127 kcal　体重の0.75乗 1.81 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 2.2 kg　実際は 1.0 日分とする

	9/9(mon)	グラム
魚介類	しろさけ-焼き	5
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12
魚介類	しろさけ-焼き	7
豆類	絹ごし豆腐	16
いも類	さつまいも-蒸し	15
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5
野菜類	ﾄﾏﾄ・ﾐﾆﾄﾏﾄ-生	
きのこ類	まいたけ-ゆで	5
種実類	ごま-いり	1.5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
いも類	さつまいも-蒸し	3
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	3
魚介類	さわら-焼き	7.5
豆類	糸引き納豆	2.1
いも類	さつまいも-蒸し	15
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10
野菜類	キャベツ-生	6
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	4
野菜類	ﾄﾏﾄ・ﾐﾆﾄﾏﾄ-生	12
きのこ類	まいたけ-ゆで	5
種実類	ごま-いり	2
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	
	新ビオフェルミンS	
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン酸	
	Asahi エビオス錠	
	新ビオフェルミンS	2/3
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン酸	
	ワダカルシューム末	0.2
	ZINC lifestyle	

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

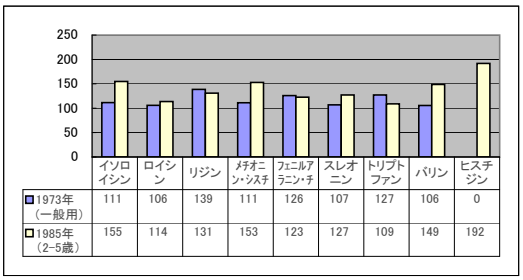
このレシピで摂取できる栄養				このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量	g	160.5									
水分	g	125.7									
乾燥重量	g	34.7									
エネルギー	kcal	127.2									
エネルギー密度		3.7	kcal/g				3.0 ～ 4.0	～			
			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質	g	9.5	27%	17%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	######					～			
脂　質	g	4.8	14%	9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	56%	33%	
可溶性炭水化物	g	15.0	43%					～			
繊維 不溶性	g	2.9	8.4%				2.0% ～	～			
繊維 総　量	g	3.8	10.9%					～			
灰分	g	1.5	4.4%					～			
ナトリウム	mg	31	0.09%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム	mg	553	1.59%	0.73%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム	mg	155	0.45%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム	mg	46	0.133%	0.102%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン	mg	164	0.47%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比		0.95	：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	1.2		2	1	3					104
亜　鉛	mg	0.8		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	32		302	175	174			12627	7404	8685
ビタミン A カロテン当量	IU	111									
ビタミン A レチノール当量	IU	141		302	175	174			12627	7404	8685
ビタミンD	IU	242		33	19	17			188	111	174
ビタミンE	IU	2.7		1.8	1.0	1.7					35
ビタミンK	μg	43		98	57						
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	3.1		1.0	0.6	0.4					
ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.05	0.03					
ビタミンB12	μg	1.1		2.1	1.2	0.8					
葉　酸	μg	74		16	9	6					
パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.5	0.3					
ビタミンC	mg	23									
コレステロール	mg	19									
食塩相当量	g	0.1									
脂肪酸 飽　和	g	1.1									
脂肪酸 一価不飽和	g	1.5									
脂肪酸 多価不飽和	g	1.5									
脂肪酸 n-3	mg	311									
脂肪酸 n-6	mg	1205									
脂肪酸 n-6 ：n-3		3.9	：1								
脂肪酸 リノール酸	mg	1176		650	382	347			3793	2258	
脂肪酸 αリノレン酸	mg	68		25	15						
脂肪酸 EPA＋DHA	mg	195		25	15				668	382	
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乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	1.2%	415	217	132	129
ロイシン	2.0%	694	397	236	205
リジン	2.0%	702	199	122	219
メチオニン	0.7%	241	199	115	
シスチン	0.3%	122			
メチオニン・シスチン計	1.0%	364	379	226	149
フェニルアラニン	1.1%	395	271	156	
チロシン	0.9%	317			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	712	434	257	254
スレオニン	1.1%	398	253	149	167
トリプトファン	0.3%	114	83	49	56
バリン	1.4%	487	289	170	135
ヒスチジン	1.0%	343	112	66	63
アルギニン	1.6%	563	199	122	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	415	279	250	180	111	155
ロイシン	694	466	440	410	106	114
リジン	702	471	340	360	139	131
メチオニン・シスチン計	364	245	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	712	478	380	390	126	123
スレオニン	398	267	250	210	107	127
トリプトファン	114	76	60	70	127	109
バリン	487	327	310	220	106	149
ヒスチジン	343	230	–	120	–	192
全窒素量(g)	1.5