ver.4 このレシピのエネルギー 155 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.98 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

	11/12(tue)	グラム
魚介類	あじ・まあじ-焼き	7
豆類	糸引き納豆	2.8
いも類	さつまいも-蒸し	11
野菜類	キャベツ-生	3.5
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	3.5
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	3.5
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	3.5
野菜類	トマト-生	25
種実類	ごま-いり	2
油脂類	フラックシシードオイル	1
果実類	ブルーベリー-生	1
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
豆類	絹ごし豆腐	10
野菜類	キャベツ-生	2.5
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	2.5
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	2.5
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	2.5
野菜類	トマト-生	15
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8
豆類	絹ごし豆腐	15
いも類	さつまいも-蒸し	11
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	かぼちゃ(日本)-ゆで	5
果実類	りんご-生	30
油脂類	フラックシシードオイル	1
種実類	ごま-いり	2
果実類	ブルーベリー-生	1
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	3/4
	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	
	新ビオフェルミンS	1/6
	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	0.05
	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

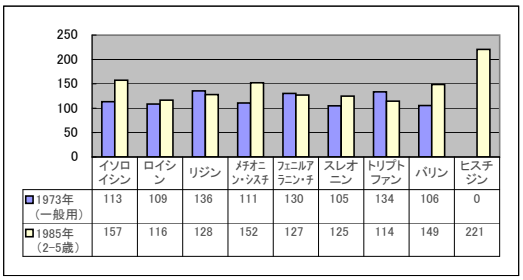
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	203.9									
水分		g	164.7									
乾燥重量		g	39.2									
エネルギー		kcal	155.5					3.0 ～ 4.0	～			
エネルギー密度			4.0	kcal/g								
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	9.0	23%	15%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g	#VALUE!	######					～			
脂　質		g	9.6	25%	8%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	50%	33%	
可溶性炭水化物		g	15.7	40%					～			
繊維	不溶性	g	2.9	7.3%				2.0% ～	～			
	総　量	g	3.8	9.8%					～			
灰分		g	1.6	4.0%					～			
ナトリウム		mg	33	0.08%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	523	1.33%	0.65%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	163	0.42%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	51	0.131%	0.091%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	157	0.40%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.04	：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					118
亜　鉛		mg	0.9		4	2	5					39
銅		mg	0.2		0.4	0.2	0.3					10
マンガン		mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
ビタミン A	レチノール	IU	36		302	198	196			12627	8347	9792
	カロテン当量	IU	115									
	レチノール当量	IU	150		302	198	196			12627	8347	9792
ビタミンD		IU	24		33	22	20			188	125	196
ビタミンE		IU	3.1		1.8	1.2	2.0					39
ビタミンK		μg	50		98	64						
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	2.6		1.0	0.7	0.4					
ビタミンB6		mg	0.27		0.09	0.06	0.04					
ビタミンB12		μg	0.4		2.1	1.4	0.9					
葉　酸		μg	73		16	11	7					
パントテン酸		mg	1.0		0.9	0.6	0.4					
ビタミンC		mg	74									
コレステロール		mg	17									
食塩相当量		g	0.1									
脂肪酸	飽　和	g	1.5									
	一価不飽和	g	2.0									
	多価不飽和	g	3.3									
	n-3	mg	1528									
	n-6	mg	1734									
	n-6 ：n-3		1.1	：1								
	リノール酸	mg	1698		650	431	392			3793	2546	
	αリノレン酸	mg	1159		25	17						
	EPA＋DHA	mg	301		25	17				668	431	
	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	1.0%	396	217	149	145
ロイシン	1.7%	667	397	266	231
リジン	1.6%	644	199	137	247
メチオニン	0.6%	218	199	129	
シスチン	0.3%	122			
メチオニン・シスチン計	0.9%	340	379	255	168
フェニルアラニン	1.0%	386	271	176	
チロシン	0.8%	306			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	692	434	290	286
スレオニン	0.9%	366	253	168	188
トリプトファン	0.3%	112	83	55	63
バリン	1.2%	457	289	192	153
ヒスチジン	0.9%	370	112	74	71
アルギニン	1.4%	547	199	137	200

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	396	283	250	180	113	157
ロイシン	667	478	440	410	109	116
リジン	644	461	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	340	244	220	160	111	152
フェニルアラニン・チロシン計	692	495	380	390	130	127
スレオニン	366	262	250	210	105	125
トリプトファン	112	80	60	70	134	114
バリン	457	327	310	220	106	149
ヒスチジン	370	265	−	120	−	221
全窒素量(g)	1.4