ver.4 このレシピのエネルギー 120 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.76 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

	12/5(fri)	グラム
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7
豆類	糸引き納豆	3
いも類	さつまいも-蒸し	10
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	7
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	32
種実類	ごま-いり	1.5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7
豆類	絹ごし豆腐	10
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	6
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	32
油脂類	フラックシシードオイル	0.5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	15
果実類	りんご-生	3

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	0.15
	ワダカルシューム末	0.1
	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	0.15
	ワダカルシューム末	0.1
	ZINC lifestyle	1/8

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

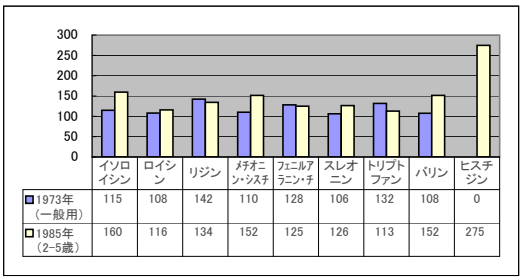
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	177.3									
水分		g	145.9									
乾燥重量		g	31.4									
エネルギー		kcal	120.0									
エネルギー密度			3.8	kcal/g				3.0 ～ 4.0	～			
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	7.6	24%	19%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g	#VALUE!	######					～			
脂　質		g	7.6	24%	10%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	62%	33%	
可溶性炭水化物		g	12.5	40%					～			
繊維	不溶性	g	2.2	6.9%				2.0% ～	～			
	総　量	g	3.1	9.7%					～			
灰分		g	1.3	4.2%					～			
ナトリウム		mg	25	0.08%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	494	1.58%	0.81%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	128	0.41%	0.75%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	36	0.114%	0.113%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	122	0.39%	0.58%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.05	：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	1.1		2	1	3					94
亜　鉛		mg	4.4		4	2	4					31
銅		mg	0.2		0.4	0.2	0.2					8
マンガン		mg	0.3		0.3	0.2	0.2					
ビタミン A	レチノール	IU	47		302	158	157			12627	6689	7846
	カロテン当量	IU	152									
	レチノール当量	IU	280		302	158	157			12627	6689	7846
ビタミンD		IU	35		33	17	16			188	100	157
ビタミンE		IU	3.2		1.8	0.9	1.6					31
ビタミンK		μg	49		98	51						
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	3.0		1.0	0.5	0.4					
ビタミンB6		mg	0.28		0.09	0.05	0.03					
ビタミンB12		μg	0.6		2.1	1.1	0.7					
葉　酸		μg	78		16	8	6					
パントテン酸		mg	1.1		0.9	0.5	0.3					
ビタミンC		mg	329									
コレステロール		mg	15									
食塩相当量		g	0.0									
脂肪酸	飽　和	g	1.4									
	一価不飽和	g	1.4									
	多価不飽和	g	1.6									
	n-3	mg	840									
	n-6	mg	787									
	n-6 ： n-3		0.9	：1								
	リノール酸	mg	756		650	345	314			3793	2040	
	αリノレン酸	mg	335		25	14						
	EPA＋DHA	mg	407		25	14				668	345	
	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	1.1%	335	217	119	116
ロイシン	1.8%	554	397	213	185
リジン	1.8%	564	199	110	198
メチオニン	0.6%	187	199	104	
シスチン	0.3%	96			
メチオニン・シスチン計	0.9%	283	379	204	135
フェニルアラニン	1.0%	316	271	141	
チロシン	0.8%	252			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	568	434	232	229
スレオニン	1.0%	310	253	135	151
トリプトファン	0.3%	92	83	44	50
バリン	1.2%	389	289	154	122
ヒスチジン	1.2%	384	112	60	56
アルギニン	1.3%	404	199	110	160

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	335	287	250	180	115	160
ロイシン	554	475	440	410	108	116
リジン	564	484	340	360	142	134
メチオニン・シスチン計	283	242	220	160	110	152
フェニルアラニン・チロシン計	568	487	380	390	128	125
スレオニン	310	266	250	210	106	126
トリプトファン	92	79	60	70	132	113
バリン	389	333	310	220	108	152
ヒスチジン	384	330	−	120	−	275
全窒素量(g)	1.2