ver.4 このレシピのエネルギー 106 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.67 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

	12/25(wed)	グラム
魚介類	ぶり・成魚−生（切り身）	7
豆類	糸引き納豆	
いも類	さつまいも−蒸し	12
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
野菜類	りょくとうもやし−ゆで	5
野菜類	ﾄﾏﾄ−生	18
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−生（切り身）	7
豆類	糸引き納豆	
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	5
野菜類	りょくとうもやし−ゆで	5
野菜類	ﾄﾏﾄ−生	18
種実類	ごま−いり	1.5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	15
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
サプリメント		錠・杯
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	1
	Ester C	0.2
	ワダカルシューム末	
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン酸	
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	1
	Ester C	0.2
	ワダカルシューム末	
	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			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		AAFCO	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル	NRC		AAFCO
				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内↓	↓この範囲内↓	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
総重量	g	152.4									
水分	g	123.9									
乾燥重量	g	28.5									
エネルギー	kcal	106.1									
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	6.4	22%	21%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	######					～			
脂　質	g	6.9	24%	11%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	68%	33%	
可溶性炭水化物	g	11.4	40%					～			
繊維　不溶性	g	2.3	8.0%				2.0% ～	～			
繊維　総　量	g	3.1	11.0%					～			
灰分	g	1.2	4.1%					～			
ナトリウム	mg	23	0.08%	0.17%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム	mg	421	1.48%	0.89%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム	mg	140	0.49%	0.82%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム	mg	33	0.116%	0.125%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン	mg	111	0.39%	0.63%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比		1.26 : 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	1.0		2	1	2					86
亜　鉛	mg	4.3		4	2	3					29
銅	mg	0.1		0.4	0.2	0.2					7
マンガン	mg	0.3		0.3	0.1	0.1					
ビタミンA　レチノール	IU	51		302	144	143			12627	6080	7132
ビタミンA　カロテン当量	IU	125									
ビタミンA　レチノール当量	IU	258		302	144	143			12627	6080	7132
ビタミンD	IU	50		33	16	14			188	91	143
ビタミンE	IU	2.9		1.8	0.9	1.4					29
ビタミンK	μg	37		98	46						
ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0					
ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.1	0.1					
ナイアシン	mg	2.8		1.0	0.5	0.3					
ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.04	0.03					
ビタミンB12	μg	0.6		2.1	1.0	0.6					
葉　酸	μg	81		16	8	5					
パントテン酸	mg	1.0		0.9	0.4	0.3					
ビタミンC	mg	428									
コレステロール	mg	13									
食塩相当量	g	0.0									
脂肪酸　飽　和	g	1.3									
脂肪酸　一価不飽和	g	1.4									
脂肪酸　多価不飽和	g	1.3									
脂肪酸　n−3	mg	482									
脂肪酸　n−6	mg	791									
脂肪酸　n−6 ： n−3		1.6 : 1									
脂肪酸　リノール酸	mg	757		650	314	285			3793	1854	
脂肪酸　αリノレン酸	mg	27		25	13						
脂肪酸　EPA＋DHA	mg	370		25	13				668	314	
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

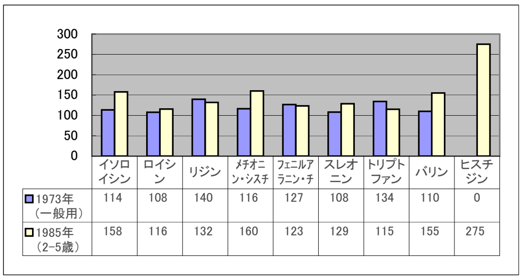
/DM ： 乾燥重量あたり

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
イソロイシン	0.9%	269	217	108	106
ロイシン	1.6%	449	397	194	168
リジン	1.6%	450	199	100	180
メチオニン	0.6%	163	199	94	
シスチン	0.3%	79			
ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁﾝ計	0.9%	243	379	185	123
フェニルアラニン	0.9%	254	271	128	
チロシン	0.7%	203			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁﾛｼﾝ計	1.6%	456	434	211	208
スレオニン	0.9%	256	253	123	137
トリプトファン	0.3%	76	83	40	46
バリン	1.1%	323	289	140	111
ヒスチジン	1.1%	313	112	54	51
アルギニン	1.2%	346	199	100	145

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	269	284	250	180	114	158
ロイシン	449	474	440	410	108	116
リジン	450	475	340	360	140	132
ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁﾝ計	243	256	220	160	116	160
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁﾛｼﾝ計	456	481	380	390	127	123
スレオニン	256	270	250	210	108	129
トリプトファン	76	81	60	70	134	115
バリン	323	341	310	220	110	155
ヒスチジン	313	330	−	120	−	275
全窒素量(g)	0.9					



	イソロイシン	ロイシン	リジン	ﾒﾁｵﾆﾝ・ｼｽﾁ	ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ・ﾁ	スレオニン	トリプトファン	バリン	ヒスチジン
🟦 1973年（一般用）	114	108	140	116	127	108	134	110	0
🟨 1985年（2-5歳）	158	116	132	160	123	129	115	155	275