ver.4 このレシピのエネルギー 119 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.75 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

	1/20(mon)	グラム
魚介類	さわら-焼き	7
豆類	絹ごし豆腐	10
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	6
果実類	柿	20
果実類	石榴(グァバ)/生	5
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	7.5
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	5
野菜類	トマト-生	25
果実類	石榴(グァバ)/生	5
種実類	ごま-いり	1.5
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10
果実類	りんご-生	

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
	Ester C	0.3
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.05
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	2/3
	Ester C	0.3
	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

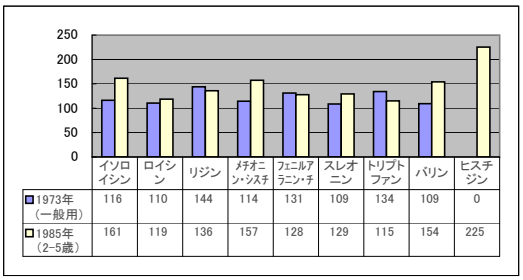
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	158.3									
水分		g	126.6									
乾燥重量		g	31.7									
エネルギー		kcal	119.2					3.0 ～ 4.0	～			
エネルギー密度			3.8	kcal/g								
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	7.4	23%	19%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g							～			
脂　質		g	7.2	23%	10%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	61%	33%	
可溶性炭水化物		g	13.4	42%					～			
繊維	不溶性	g	2.6	8.3%				2.0% ～	～			
	総　量	g	3.5	11.1%					～			
灰分		g	1.3	4.1%					～			
ナトリウム		mg	26	0.08%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	464	1.46%	0.80%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	161	0.51%	0.74%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	39	0.124%	0.112%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	129	0.41%	0.57%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.24	：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					95
亜　鉛		mg	4.5		4	2	4					32
銅		mg	0.2		0.4	0.2	0.2					8
マンガン		mg	0.4		0.3	0.2	0.2					
ビタミン	レチノール	IU	36		302	160	159			12627	6764	7934
	カロテン当量	IU	128									
A	レチノール当量	IU	270		302	160	159			12627	6764	7934
ビタミンD		IU	55		33	18	16			188	102	159
ビタミンE		IU	2.4		1.8	1.0	1.6					32
ビタミンK		μg	47		98	52						
ビタミンB1		mg	0.8		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	0.5	0.4					
ビタミンB6		mg	0.27		0.09	0.05	0.03					
ビタミンB12		μg	0.8		2.1	1.1	0.7					
葉　酸		μg	77		16	9	6					
パントテン酸		mg	1.1		0.9	0.5	0.3					
ビタミンC		mg	709									
コレステロール		mg	15									
食塩相当量		g	0.0									
脂肪酸	飽　和	g	1.2									
	一価不飽和	g	1.5									
	多価不飽和	g	1.5									
	n-3	mg	451									
	n-6	mg	1050									
	n-6 ： n-3		2.3	：1								
	リノール酸	mg	1016		650	349	317			3793	2063	
	αリノレン酸	mg	64		25	14						
	EPA＋DHA	mg	314		25	14				668	349	
	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%	330	217	121	117
ロイシン	1.7%	552	397	216	187
リジン	1.7%	555	199	111	200
メチオニン	0.6%	188	199	105	
シスチン	0.3%	97			
メチオニン・シスチン計	0.9%	286	379	206	136
フェニルアラニン	1.0%	314	271	143	
チロシン	0.8%	251			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	565	434	235	232
スレオニン	1.0%	308	253	136	152
トリプトファン	0.3%	91	83	44	51
バリン	1.2%	385	289	156	124
ヒスチジン	1.0%	307	112	60	57
アルギニン	1.4%	441	199	111	162

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	330	291	250	180	116	161
ロイシン	552	486	440	410	110	119
リジン	555	489	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	286	252	220	160	114	157
フェニルアラニン・チロシン計	565	498	380	390	131	128
スレオニン	308	272	250	210	109	129
トリプトファン	91	81	60	70	134	115
バリン	385	339	310	220	109	154
ヒスチジン	307	270	−	120	−	225
全窒素量(g)	1.1