ver.4 このレシピのエネルギー 130 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.82 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

	4/5(sat)	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	11
野菜類	キャベツ-生	7
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5
きのこ類	まいたけ-ゆで	0
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	28
種実類	ごま-いり	2
果実類	ブルーベリー-生	5
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	11
野菜類	キャベツ-生	7
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5
きのこ類	まいたけ-ゆで	0
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	28
種実類	ごま-いり	2
果実類	ブルーベリー-生	5
果実類	りんご-生	5
果実類	ブルーベリー-生	8

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	0.3
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	1
	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

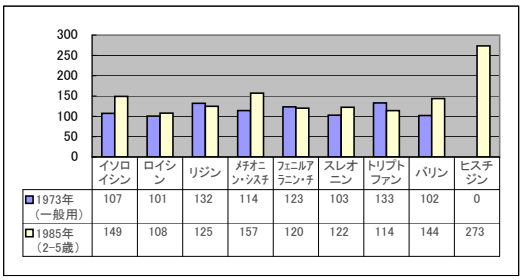
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	185.4									
水分		g	149.7									
乾燥重量		g	35.7									
エネルギー		kcal	129.9					3.0 ～ 4.0	～			
エネルギー密度			3.6	kcal/g								
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	7.7	21%	17%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g							～			
脂　質		g	7.7	22%	9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	55%	33%	
可溶性炭水化物		g	14.8	42%					～			
繊維	不溶性	g	3.6	10.0%				2.0% ～	～			
	総　量	g	4.8	13.5%					～			
灰分		g	1.4	4.0%					～			
ナトリウム		mg	15	0.04%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	539	1.51%	0.71%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	168	0.47%	0.66%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	44	0.125%	0.100%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	121	0.34%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.39 : 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	1.7		2	1	3					107
亜　鉛		mg	4.5		4	2	4					36
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	20		302	180	179			12627	7609	8926
	カロテン当量	IU	255									
	レチノール当量	IU	356		302	180	179			12627	7609	8926
ビタミンD		IU	35		33	20	18			188	114	179
ビタミンE		IU	4.1		1.8	1.1	1.8					36
ビタミンK		μg	106		98	58						
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	3.2		1.0	0.6	0.4					
ビタミンB6		mg	0.32		0.09	0.05	0.04					
ビタミンB12		μg	0.6		2.1	1.2	0.8					
葉　酸		μg	103		16	10	6					
パントテン酸		mg	1.2		0.9	0.5	0.4					
ビタミンC		mg	636									
コレステロール		mg	12									
食塩相当量		g	0.01									
脂肪酸	飽　和	g	1.1									
	一価不飽和	g	1.6									
	多価不飽和	g	1.9									
	n-3	mg	584									
	n-6	mg	1294									
	n-6 : n-3		2.2 : 1									
	リノール酸	mg	1261		650	393	357			3793	2321	
	αリノレン酸	mg	77		25	16						
	EPA＋DHA	mg	407		25	16				668	393	
	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%	310	217	136	132
ロイシン	1.4%	511	397	243	211
リジン	1.5%	518	199	125	225
メチオニン	0.5%	186	199	118	
シスチン	0.3%	103			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.8%	290	379	232	154
フェニルアラニン	0.8%	303	271	161	
チロシン	0.7%	237			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.5%	540	434	264	261
スレオニン	0.8%	297	253	154	171
トリプトファン	0.3%	92	83	50	57
バリン	1.0%	365	289	175	139
ヒスチジン	1.1%	379	112	68	64
アルギニン	1.2%	440	199	125	182

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	310	268	250	180	107	149
ロイシン	511	442	440	410	101	108
リジン	518	449	340	360	132	125
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	290	251	220	160	114	157
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	540	468	380	390	123	120
スレオニン	297	257	250	210	103	122
トリプトファン	92	80	60	70	133	114
バリン	365	316	310	220	102	144
ヒスチジン	379	328	−	120	−	273
全窒素量(g)	1.2