ver.4 このレシピのエネルギー 121 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.85 日分となります

参考の表へ　1日に与えるエネルギー 142 kcal　体　重 2.2 kg　実際は 1.0 日分とする

	5/24(sat)	グラム
魚介類	しろさけ-焼き	7
豆類	糸引き納豆	2.5
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	7
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5
きのこ類	まいたけ-ゆで	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	26
種実類	ごま-いり	3
果実類	ブルーベリー-生	6
魚介類	しろさけ-焼き	7
豆類	糸引き納豆	3
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	7
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5
きのこ類	まいたけ-ゆで	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	26
種実類	ごま-いり	3
果実類	ブルーベリー-生	7
野菜類	大根・根、皮むき-生	10

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

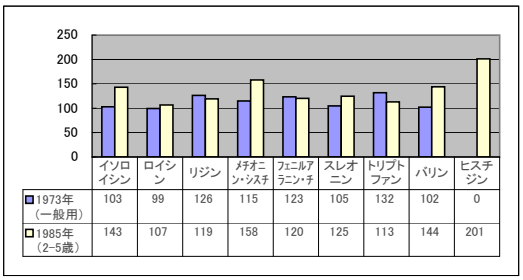
このレシピで摂取できる栄養					このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量		g	180.9									
水分		g	146.1									
乾燥重量		g	34.8									
エネルギー		kcal	120.6									
エネルギー密度			3.5	kcal/g				3.0 ～ 4.0	～			
				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質		g	8.4	24%	17%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質		g							～			
脂　質		g	6.6	19%	9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	56%	33%	
可溶性炭水化物		g	14.2	41%					～			
繊維	不溶性	g	3.6	10.4%				2.0% ～	～			
繊維	総　量	g	4.9	14.1%					～			
灰分		g	1.6	4.5%					～			
ナトリウム		mg	22	0.06%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム		mg	545	1.56%	0.73%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム		mg	194	0.56%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム		mg	52	0.150%	0.102%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン		mg	150	0.43%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比			1.29	：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	1.6		2	1	3					104
亜　鉛		mg	4.6		4	2	4					35
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	7		302	176	174			12627	7423	8708
ビタミン A	カロテン当量	IU	248									
ビタミン A	レチノール当量	IU	335		302	176	174			12627	7423	8708
ビタミンD		IU	226		33	19	17			188	111	174
ビタミンE		IU	3.9		1.8	1.0	1.7					35
ビタミンK		μg	102		98	57						
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	3.1		1.0	0.6	0.4					
ビタミンB6		mg	0.36		0.09	0.05	0.03					
ビタミンB12		μg	0.9		2.1	1.2	0.8					
葉　酸		μg	109		16	9	6					
パントテン酸		mg	1.3		0.9	0.5	0.3					
ビタミンC		mg	635									
コレステロール		mg	12									
食塩相当量		g	0.03									
脂肪酸	飽　和	g	0.7									
脂肪酸	一価不飽和	g	1.6									
脂肪酸	多価不飽和	g	1.9									
脂肪酸	n-3	mg	202									
脂肪酸	n-6	mg	1692									
脂肪酸	n-6 ：n-3		8.4	：1								
脂肪酸	リノール酸	mg	1673		650	383	348			3793	2264	
脂肪酸	αリノレン酸	mg	64		25	15						
脂肪酸	EPA＋DHA	mg	108		25	15				668	383	
脂肪酸	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%	330	217	132	129
ロイシン	1.6%	562	397	237	206
リジン	1.6%	551	199	122	219
メチオニン	0.6%	206	199	115	
シスチン	0.3%	116			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.9%	325	379	226	150
フェニルアラニン	1.0%	338	271	157	
チロシン	0.8%	264			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.7%	602	434	258	254
スレオニン	1.0%	336	253	150	167
トリプトファン	0.3%	102	83	49	56
バリン	1.2%	407	289	171	136
ヒスチジン	0.9%	310	112	66	63
アルギニン	1.5%	523	199	122	178

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	257	250	180	103	143
ロイシン	562	437	440	410	99	107
リジン	551	429	340	360	126	119
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	325	253	220	160	115	158
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	602	469	380	390	123	120
スレオニン	336	262	250	210	105	125
トリプトファン	102	79	60	70	132	113
バリン	407	317	310	220	102	144
ヒスチジン	310	242	－	120	－	201
全窒素量(g)	1.3