ver.4 このレシピのエネルギー 113 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.79 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

	8/10(sun)	グラム
野菜類	ﾄﾏﾄｰ生	10
魚介類	しろさけ-焼き	8
豆類	糸引き納豆	3.5
いも類	さつまいも-蒸し	12
野菜類	キャベツ-生	6
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
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12
野菜類	ﾄﾏﾄｰ生	33
きのこ類	まいたけ-ゆで	5
種実類	ごま-いり	2
果実類	ブルーベリー-生	7
油脂類	フラックシシードオイル	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	
穀類	麩	
魚介類	しろさけ-焼き	8
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	6
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
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12
野菜類	ﾄﾏﾄｰ生	33
きのこ類	まいたけ-ゆで	5
種実類	ごま-いり	2
果実類	ブルーベリー-生	
油脂類	フラックシシードオイル	

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
	パルミチン酸アスコルビル	0.3
	ワダカルシューム末	0.2
	Asahi エビオス錠	1
	新ビオフェルミンS	1
	パルミチン酸アスコルビル	0.3
	ZINC lifestyle	
	ワダカルシューム末	0.1

亜鉛、湿気たエスターCをやめてみる。パルチミンC

↑
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

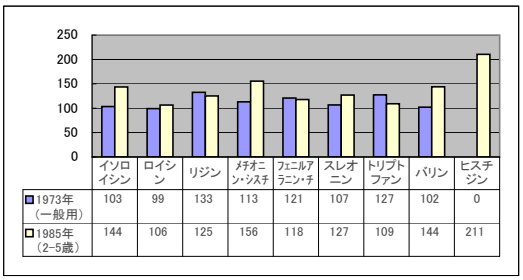
このレシピで摂取できる栄養				このレシピでの推奨量 *1 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	このレシピでの推奨量 老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓	このレシピでの推奨量 疾患別推奨レベル ↓この範囲内↓	このレシピでの上限量 *2 NRC 体重0.75乗ベース	NRC 乾燥重量ベース	AAFCO 乾燥重量ベース
総重量	g	201.2									
水分	g	166.7									
乾燥重量	g	34.5									
エネルギー	kcal	112.6									
エネルギー密度		3.3	kcal/g				3.0 ～ 4.0	～			
			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
たんぱく質	g	8.7	25%	17%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	######					～			
脂　質	g	5.5	16%	9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	57%	33%	
可溶性炭水化物	g	14.3	42%					～			
繊維 不溶性	g	3.7	10.6%				2.0% ～	～			
繊維 総　量	g	4.9	14.2%					～			
灰分	g	1.6	4.6%					～			
ナトリウム	mg	23	0.07%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
カリウム	mg	591	1.71%	0.73%	0.40%	0.60%		～			
カルシウム	mg	172	0.50%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
マグネシウム	mg	46	0.134%	0.103%	0.060%	0.040%		～			0.3%
リ　ン	mg	156	0.45%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
カルシウム：リン比		1.10	：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	1.5		2	1	3					104
亜　鉛	mg	0.8		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	174	173			12627	7354	8627
ビタミン A カロテン当量	IU	288									
ビタミン A レチノール当量	IU	293		302	174	173			12627	7354	8627
ビタミンD	IU	269		33	19	17			188	110	173
ビタミンE	IU	3.8		1.8	1.0	1.7					35
ビタミンK	μg	90		98	56						
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	0.03					
ビタミンB12	μg	1.0		2.1	1.2	0.8					
葉　酸	μg	102		16	9	6					
パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.5	0.3					
ビタミンC	mg	289									
コレステロール	mg	14									
食塩相当量	g	0.03									
脂肪酸 飽　和	g	0.5									
脂肪酸 一価不飽和	g	1.2									
脂肪酸 多価不飽和	g	1.4									
脂肪酸 n-3	mg	205									
脂肪酸 n-6	mg	1155									
脂肪酸 n-6 ：n-3		5.6	：1								
脂肪酸 リノール酸	mg	1140		650	380	345			3793	2243	
脂肪酸 αリノレン酸	mg	49		25	15						
脂肪酸 EPA＋DHA	mg	124		25	15				668	380	
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%	329	217	131	128
ロイシン	1.6%	555	397	235	204
リジン	1.7%	573	199	121	217
メチオニン	0.6%	205	199	114	
シスチン	0.3%	108			
メチオニン・シスチン計	0.9%	316	379	224	148
フェニルアラニン	0.9%	327	271	155	
チロシン	0.7%	257			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	584	434	255	252
スレオニン	1.0%	339	253	148	166
トリプトファン	0.3%	97	83	48	55
バリン	1.2%	402	289	169	135
ヒスチジン	0.9%	321	112	66	62
アルギニン	1.4%	485	199	121	176

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	329	259	250	180	103	144
ロイシン	555	437	440	410	99	106
リジン	573	451	340	360	133	125
メチオニン・シスチン計	316	249	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	584	459	380	390	121	118
スレオニン	339	267	250	210	107	127
トリプトファン	97	76	60	70	127	109
バリン	402	317	310	220	102	144
ヒスチジン	321	253	−	120	−	211
全窒素量(g)	1.3