ver.4 このレシピのエネルギー 134 kcal　体重の0.75乗 1.81 kg　計算では 0.94 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

	8/22(fri)		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		
		グラム					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
穀類	麩	0.5	総重量	g	206.5					3.0 ～ 4.0	～			
			水分	g	168.3									
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	乾燥重量	g	38.2									
豆類	糸引き納豆	3.5	エネルギー	kcal	133.8									
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.5	kcal/g								
野菜類	キャベツ-生	6				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM /DM	/DM /DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんぱく質	g	8.3	22%	16%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	6	内、動物性蛋白質	g	2.7	7.0%					～			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	脂　質	g	7.2	19%	9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	51%	33%	
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	33	可溶性炭水化物	g	16.8	44%					～			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	繊維 不溶性	g	3.7	9.8%				2.0% ～	～			
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	繊維 総　量	g	5.0	13.2%					～			
果実類	ブルーベリー-生	5.8	灰分	g	1.4	3.8%					～			
			ナトリウム	mg	16	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%			
			カリウム	mg	614	1.61%	0.66%	0.40%	0.60%		～			
			カルシウム	mg	142	0.37%	0.61%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%
			マグネシウム	mg	35	0.092%	0.093%	0.060%	0.040%		～			0.3%
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	リ　ン	mg	119	0.31%	0.47%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.4	カルシウム：リン比		1.20 ： 1				1 ： 1	1.2 ： 1 ～ 1.4 ： 1	～			2 ： 1
いも類	さつまいも-蒸し	15												
野菜類	キャベツ-生	6				栄養量	栄養量	栄養量	栄養量			栄養量	栄養量	栄養量
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	鉄	mg	1.5		2	1	3					115
野菜類	こまつな・葉-ゆで	6	亜　鉛	mg	0.7		4	2	5					38
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3					10
野菜類	ﾄﾏﾄ-生	33	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2					
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	ビタミン レチノール	IU	22		302	193	191			12627	8140	9549
油脂類	フラックシシードオイル	0.5	ビタミン カロテン当量	IU	292									
果実類	ブルーベリー-生	7	ビタミンA レチノール当量	IU	312		302	193	191			12627	8140	9549
			ビタミンD	IU	51		33	21	19			188	122	191
穀類	麩	0.5	ビタミンE	IU	4.3		1.8	1.1	1.9					38
			ビタミンK	μg	116		98	62						
			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	0.29		0.09	0.06	0.04					
			ビタミンB12	μg	0.6		2.1	1.3	0.8					
			葉　酸	μg	100		16	10	7					
			パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.6	0.4					
			ビタミンC	mg	290									
			コレステロール	mg	14									
			食塩相当量	g	0.02									
			脂肪酸 飽　和	g	1.0									
			脂肪酸 一価不飽和	g	1.1									
			脂肪酸 多価不飽和	g	1.8									
			脂肪酸 n-3	mg	1193									
			脂肪酸 n-6	mg	559									
			脂肪酸 n-6 ： n-3		0.5 ： 1									
			脂肪酸 リノール酸	mg	534		650	420	382			3793	2483	
			脂肪酸 αリノレン酸	mg	615		25	17						
			脂肪酸 EPA＋DHA	mg	465		25	17				668	420	
			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

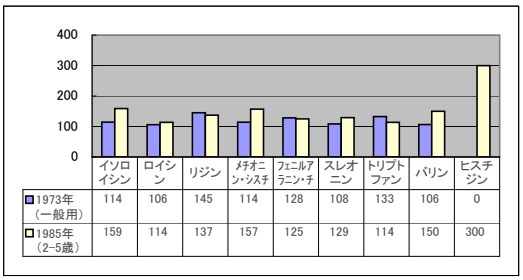
サプリメント	錠・杯
Asahi エビオス錠	1
新ビオフェルミンS	1
パルミチン酸アスコルビル	0.3
ワダカルシューム末	0.15
Asahi エビオス錠	1
新ビオフェルミンS	1
パルミチン酸アスコルビル	0.3
ZINC lifestyle	
ワダカルシューム末	0.2

亜鉛、湿気たエスターCをやめてみる。パルミチン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

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%	326	217	145	141
ロイシン	1.4%	532	397	260	225
リジン	1.5%	563	199	134	241
メチオニン	0.5%	184	199	126	
シスチン	0.3%	101			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.8%	287	379	248	164
フェニルアラニン	0.8%	315	271	172	
チロシン	0.6%	242			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.5%	557	434	283	279
スレオニン	0.8%	309	253	164	183
トリプトファン	0.2%	91	83	53	61
バリン	1.0%	376	289	187	149
ヒスチジン	1.1%	411	112	73	69
アルギニン	1.0%	382	199	134	195

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	326	286	250	180	114	159
ロイシン	532	466	440	410	106	114
リジン	563	493	340	360	145	137
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	287	251	220	160	114	157
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	557	487	380	390	128	125
スレオニン	309	271	250	210	108	129
トリプトファン	91	80	60	70	133	114
バリン	376	330	310	220	106	150
ヒスチジン	411	360	－	120	－	300
全窒素量(g)	1.1