

POINT!

どんなレシピなのか
一目でわかる!

🐾えぞ雪もみじを使ったおうちごはんレシピ🐾



このレシピは、日本の総合栄養食（AAFCO1997）の基準をもとにお作りした成犬用の手作り食レシピです。体重〇kgの子の一般的な1日当たりの摂取カロリーを満たすようにお作りしています。栄養基準を満たすために、レシピ通りにお食事を作るようお願いいたします。レシピと異なる内容の食事を作った場合、総合栄養食の基準から外れる可能性があります。計りで材料の量を確認して調理してください。

POINT!

使用する食材やサプリメントはスーパーやネット、動物病院で購入できる身近なものです!

🍴えぞしか肉とブロッコリーのごはん🍴



材料 (1日分)

サプリメント

茹でたブロッコリー……………00g	大塚製薬ネイチャーメイド
えぞしか肉……………00g	マルチミネラル…00錠
茹でた卵黄……………00g	フジタ製薬
蒸したさつまいも (皮なし) 00g	ニュートリカル…00g
無脂肪無糖ヨーグルト……………00g	※サプリメントは食材と一緒に調理 (加熱) せず、飲み忘れがないよう、食事の一番最初に少量のお食事に混ぜて与えてください。

🍴 作り方 🍴

POINT!

作り方も分かりやすく、簡潔にご案内!

1. ヨーグルトを計量しておく。
2. えぞしか肉を加熱し、食べやすい大きさにして計量しておく。
3. 卵を茹で、卵黄のみ計量してほぐしておく。ブロッコリーも茹でて、食べやすい大きさにして計量しておく。
4. さつまいもを蒸して皮をむき、食べやすい大きさにカットして計量しておく。
5. 1~4の食材を混ぜ合わせ、サプリメントを添えれば完成!

POINT!

このレシピにどんな栄養素がどれくらい入っているか一覧表にしてご案内します!

🍴 このレシピの栄養素量 (乾物当たり) 🍴

タンパク質(%)	00	リン(%)	00	チアミン (ビタミンB1) (mg/kg)	00
アルギニン(%)	00	カルシウム：リンの割合	00	リボフラビン (ビタミンB2) (mg/kg)	00
ヒスチジン(%)	00	カリウム(%)	00	パントテン酸(mg/kg)	00
イソロイシン(%)	00	ナトリウム(%)	00	ナイアシン(mg/kg)	00
ロイシン(%)	00	塩素(%)	00	ピリドキシン (ビタミンB6) (mg/kg)	00
リジン(%)	00	マグネシウム(%)	00	葉酸(mg/kg)	00
メチオニン+シスチン(%)	00	鉄(mg/kg)	00	ビタミンB12(mg/kg)	00
フェニルアラニン+チロシン(%)	00	銅(mg/kg)	00	コリン(mg/kg)	00以上
トレオニン(%)	00	マンガン(mg/kg)	00	食物繊維総量 (%)	00
トリプトファン(%)	00	亜鉛(mg/kg)	00	エネルギー (kcal) 1日分	00
バリン(%)	00	ヨウ素(mg/kg)	00		
脂質(%)	00	セレン(mg/kg)	00		
リノール酸(%)	00	ビタミンA(IU/kg)	00		
ω3脂肪酸(%)	00	ビタミンD3(IU/kg)	00		
カルシウム(%)	00	ビタミンE(IU/kg)	00		

(文部科学省食品成分データベース、USDAより算出)



※DC one dishより提供されたオーダーメイドレシピは個人使用に限りです。他個体へのレシピ適用、不特定多数への公開を禁止します。

手作り食の注意事項も

記載されています！

🐾 手作り食の注意事項 🐾



・DC one dishより提供されたレシピは、個人使用に限ります。他個体へのレシピの適応、不特定多数への公開を禁止します。

・サプリメントに含まれる栄養素は、熱に弱く食材と一緒に調理すると栄養素が失われてしまう可能性があります。サプリメントは加熱せずにそのまま与えてください。サプリメントを飲むのが苦手な場合は、あらかじめサプリメントを飲ませるように少量の好きな食材をとっておくことをお勧めします。

・肉、魚、卵などの生ものは、必ず加熱調理して与えてください。また、加熱調理していても骨等は消化管を損傷する恐れがあります。調理時に必ず除去するようお願い致します。

・手作り食は市販のフードに比べて、傷みやすい傾向があります。調理後すぐに与えない場合は必ず冷蔵庫などの冷所で保存してください。また、与えてから長時間常温下で放置すると細菌の繁殖が懸念されます。常温環境下での給与時間は20分～30程度を目安にしてください。

・手作り食に限らず、食事内容の変更後はこまめな体重のチェックが必要です。手作り食給与後に体重の大きな変動がある際は、給餌量の調節が必要になります。DC one dishまたは、かかりつけの獣医師にご相談ください。

また、急な食事内容の変更は、軟便、便秘などの消化器症状を起こすことがあります。症状が出た際は手作り食の給仕を中止し、かかりつけの獣医師にご相談ください。

・好きな食材を使用したレシピでも、食材を選び好みして残してしまう可能性があります。総合栄養食として全ての食材を完食するようお願いいたします。食材の選び好みをする場合は、フードプロセッサーなどで食材を細かく調理してください。

・炭水化物は加熱調理することで、消化性のよい炭水化物に変化します。ジャガイモ、米、小麦粉などの炭水化物源は必ず加熱調理し、完全に冷めないうちに与えてください。冷めてしまった場合、もしくは冷所で保存した際は、再加熱して与えるようお願い致します。加熱温度はぬるま湯程度にしてください。

🐾 レシピについて獣医師からのひとこと 🐾

獣医師からのコメント付き！



はじめまして、DC one dish獣医師の岩切です。この度はレシピをご購入下さりありがとうございます。今回お届けするレシピは、日本の総合栄養食（AAFCO1997）の基準に沿って作成した1日分の成犬用レシピです。体重〇kgの子の一般的な1日当たりの摂取カロリーを算出それに基づいて設計しました。高蛋白なえぞしか肉をメインに、わんこの好きなさつまいもや、ヨーグルトを合わせ、栄養満点に仕上げました。

ご家族が気に入ってくれますように！レシピについてご不明な点がございましたら、お気軽にご連絡ください。

獣医師/ペット栄養管理士 岩切 裕布

