

ver.4 参考の表へ		このレシピのエネルギー		147	kcal	体重の0.75乗		1.81	kg	計算では		0.93	日分となります											
		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											
11/16(sat)					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				NRC		AAFCO						
果実類	柿		10	総重量					g	243.8			老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル		体重0.75 乗ベース		乾燥重量 ベース		乾燥重量 ベース			
				水分					g	200.3			↓この範囲内！		↓この範囲内！									
				乾燥重量					g	43.5			3.0 ~ 4.0		~									
				エネルギー					kcal	147.1														
				エネルギー密度						3.4	kcal/g													
魚介類	まだら・焼き		3						/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM			
豆類	糸引き納豆		7	たんぱく質					g	7.5	17%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~	~			
いも類	さつまいも・蒸し		10	内、動物性蛋白質					g	#VALUE!	#####				2.0% ~	~	~	~	~	~	~	~		
野菜類	キャベツ・生		5	脂 質					g	4.6	11%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	~	~	~	45%	33%		
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで		6	可溶性炭水化合物					g	25.3	58%				~	~	~	~	~	~	~	~		
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで		7	繊維 不溶性					g	3.8	8.6%				2.0% ~	~	~	~	~	~	~	~		
野菜類	トマト・生		12	維 総 量					g	4.9	11.2%				~	~	~	~	~	~	~	~		
果実類	りんご・生		25	灰分					g	1.5	3.5%				~	~	~	~	~	~	~	~		
油脂類	フラックスシードオイル		0.5	ナトリウム					mg	35	0.08%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	~	~	~	~	~		
種実類	ごま・いり		1.5	カリウム					mg	568	1.30%	0.58%	0.40%	0.60%	~	~	~	~	~	~	~	~		
果実類	ブルーベリー・生		10	カルシウム					mg	152	0.35%	0.54%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	~	~	~	~	2.5%		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		10	マグネシウム					mg	42	0.098%	0.082%	0.060%	0.040%	~	~	~	~	~	~	~	0.3%		
果実類	りんご・生		10	リ ン					mg	141	0.32%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~	~	~	~	1.6%		
魚介類	まがれい・焼き		7	カルシウム：リン比						1.08 : 1				1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	~	~	~	~	~	2 : 1		
豆類	絹ごし豆腐		8.5						栄養量		栄養量		栄養量		*1推奨量:このくらいは摂りましようという量		栄養量		栄養量		栄養量			
いも類	さつまいも・蒸し		10	鉄					mg	1.0	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量						131				
野菜類	キャベツ・生		5	亜 鉛					mg	4.5	4	3	5									44		
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで		4	銅					mg	0.2	0.4	0.3	0.3									11		
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで		6	マンガ					mg	0.5	0.3	0.2	0.2											
きのこ類	まいたけ・ゆで		5	ビタミンC					mg	0.8	0.1	0.1	0.0											
種実類	ごま・いり		1.5	ビタミンB1					mg	0.2	0.3	0.2	0.1											
果実類	りんご・生		30	ビタミンB2					mg	0.2	0.1	0.1	0.0											
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		10	ナイアシン					mg	2.0	1.0	0.7	0.5											
				ビタミンB6					mg	0.28	0.09	0.07	0.04											
				ビタミンB12					μg	0.7	2.1	1.5	1.0											
				葉 酸					μg	82	16	12	8											
				パントテン酸					mg	1.2	0.9	0.7	0.4											
				ビタミンC					mg	63														
				コレステロール					mg	16														
				食塩相当量					g	0.1														
				飽 和					g	0.8														
				一価不飽和					g	1.0														
				多価不飽和					g	1.4														
				n-3					mg	340														
				n-6					mg	1078														
				n-6 : n-3						3.2 : 1														
				リノール酸					mg	1064	650	479	435											
				αリノレン酸					mg	319	25	19												
				EPA+DHA					mg	19	25	19												
				EPA : DHA					mg	1.0 : 1	1 : 1	1 : 1												

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	0.7%	317	217	165	161
ロイシン	1.3%	549	397	296	257
リジン	1.2%	543	199	152	274
メチオニン	0.4%	180	199	144	
シスチン	0.2%	98			
メチオニン・シスチン計	0.6%	278	379	283	187
フェニルアラニン	0.7%	304	271	196	
チロシン	0.6%	248			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	552	434	322	318
スレオニン	0.7%	298	253	187	209
トリプトファン	0.2%	87	83	61	70
バリン	0.8%	367	289	213	170
ヒスチジン	0.4%	188	112	83	78
アルギニン	1.0%	436	199	152	222

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	算定用評点ボタン		アミノ酸スコアを計算する(%)	
			1973年(一般用)	1985年(2-5歳)	1973年(一般用)	1985年(2-5歳)
(mg)						
イソロイシン	317	278	250	180	111	155
ロイシン	549	482	440	410	110	118
リジン	543	477	340	360	140	133
メチオニン・シスチン計	278	244	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	552	485	380	390	128	124
スレオニン	298	262	250	210	105	125
トリプトファン	87	77	60	70	128	110
バリン	367	323	310	220	104	147
ヒスチジン	188	166	-	120	-	138
全窒素量(g)	1.1					

