

ver.4 このレシピのエネルギー		119	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	0.76	日分となります						
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.1	kg	実際は	1.0	日分とする					
11/22(thu)		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		総重量	g	147.4	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		
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	水分	g	109.3	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		
豆類	挽きわり納豆	3.5	乾燥重量	g	38.1				3.0 ～ 4.0	～					
いも類	さつまいも-蒸し	8	エネルギー	kcal	119.4				～	～					
野菜類	キャベツ-生	6	エネルギー密度		3.1				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類	トマト・ミトマト-生	8	たんぱく質	g	9.2	24%	15%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～				
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	8	内、動物性蛋白質	g						～					
藻類	刻み昆布	1	脂 質	g	8.5	22%	8%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	49%	33%		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	15	可溶性炭水化物	g	8.6	23%				～	～				
種実類	ごま-いり	3	繊維	g	1.7	4.5%				2.0% ～	～				
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	5	維 総 量	g	3.2	8.5%				～	～				
			灰分	g	1.9	5.1%				～	～				
肉類	成鶏・ささ身-生	6.5	ナトリウム	mg	158	0.41%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%				
豆類	絹ごし豆腐	10	カリウム	mg	509	1.34%	0.64%	0.40%	0.60%	～	～				
いも類	さつまいも-蒸し	5	カルシウム	mg	131	0.35%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～		2.5%		
野菜類	キャベツ-生	5	マグネシウム	mg	50	0.133%	0.090%	0.060%	0.040%	～	～		0.3%		
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	リン	mg	146	0.38%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%		1.6%		
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	8	カルシウム：リン比		0.90	： 1			1：1	1.2：1 ～ 1.4：1	～		2：1		
					栄養量			栄養量	栄養量	*1推奨量：このくらいは摂りましょうという量			栄養量	栄養量	栄養量
藻類	刻み昆布	1	鉄	mg	1.2		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					114
油脂類	フラックスシードオイル	1	亜 鉛	mg	0.9		3	2	5	/DM：乾燥重量あたり					38
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	銅	mg	0.1		0.3	0.2	0.3						10
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2						
			ビタレチノール	IU	63		291	192	190				12194	8113	9516
			シ ン カロテン当量	IU	434										
			A レチノール当量	IU	495		291	192	190				12194	8113	9516
			ビタミンD	IU	17		31	21	19				181	122	190
			ビタミンE	IU	1.7		1.7	1.1	1.9						38
			ビタミンK	μg	64		94	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	2.3		1.0	0.6	0.4						
			ビタミンB6	mg	0.22		0.09	0.06	0.04						
			ビタミンB12	μg	0.4		2.0	1.3	0.8						
			葉 酸	μg	56		16	10	7						
			パントテン酸	mg	0.9		0.9	0.6	0.4						
			ビタミンC	mg	1016										
			コレステロール	mg	17										
			食塩相当量	g	0.4										
サプリメント	錠・杯		飽 和	g	1.8										
	Asahi エビオス錠	1	一価不飽和	g	1.7										
	新ビオフェルミンS	5	多価不飽和	g	2.1										
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.5	n-3	mg	890										
			n-6	mg	1214										
	Asahi エビオス錠	1	n-6：n-3		1.4	： 1									
	新ビオフェルミンS	3	脂 肪 酸												
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.5	リノール酸	mg	1185		628	419	381				3663	2474	
			αリノレン酸	mg	599		24	17							
			EPA+DHA	mg	234		24	17					645	419	
血液検査で高カルシウム値が出たので、			EPA：DHA	mg	0.5	： 1	1：1	1：1					1.5：1	1.5：1	

↑
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乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	1.1%	436	209	145	141
ロイシン	2.0%	747	384	259	225
リジン	1.9%	708	192	133	240
メチオニン	0.6%	235	192	126	
シスチン	0.3%	114			
メチオニン・シスチン計	0.9%	348	366	247	164
フェニルアラニン	1.1%	414	262	171	
チロシン	0.9%	351			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	765	419	282	278
スレオニン	1.0%	381	244	164	183
トリプトファン	0.3%	117	80	53	61
バリン	1.3%	512	279	187	148
ヒスチジン	1.1%	402	108	72	69
アルギニン	1.4%	518	192	133	194

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	436	304	250	180	122	169
ロイシン	747	521	440	410	119	127
リジン	708	494	340	360	145	137
メチオニン・シスチン計	348	243	220	160	110	152
フェニルアラニン・チロシン計	765	534	380	390	140	137
スレオニン	381	266	250	210	106	127
トリプトファン	117	82	60	70	136	117
バリン	512	358	310	220	115	163
ヒスチジン	402	281	-	120	-	234
全窒素量(g)	1.4					

