

ver.4 このレシピのエネルギー		90	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.57	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	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする												
12/20(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						NRC			AAFCO	疾患別推奨レベル		NRC			AAFCO							
卵類	鶏卵・全卵・ゆで	11	水分		g	116.3	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！	3.0 ~ 4.0											
豆類	糸引き納豆	3	乾燥重量		g	30.5				↓この範囲内！	~											
野菜類	キャベツ・生	7	エネルギー		kcal	90.1				↓この範囲内！	~											
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	5	エネルギー密度			3.0	kcal/g			↓この範囲内！	~											
野菜類	大豆もやし・ゆで	6					/DM			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM						
野菜類	トマト・ミトマト・生	13					たんぱく質			g	7.3	24%										
藻類	刻み昆布	1					内、動物性蛋白質			g												
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20					脂 質			g	6.1	20%										
							可溶性炭水化合物			g	7.7	25%										
							繊維 不溶性			g	2.0	6.6%										
							維 総 量			g	3.4	11.1%										
							灰分			g	1.7	5.6%										
							ナトリウム			mg	128	0.42%										
							カリウム			mg	480	1.57%										
肉類	成鶏・ささ身・生	6					カルシウム			mg	147	0.48%										
豆類	あずき・全粒・ゆで	5					マグネシウム			mg	42	0.139%										
豆類	絹ごし豆腐	8					リン			mg	131	0.43%										
いも類	さつまいも・蒸し	8					カルシウム：リン比			1.12 : 1												
							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 *2上限量：これ以上は危険という量						
野菜類	キャベツ・生	6					鉄			mg	1.0		2			2			91			
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	8					亜 鉛			mg	0.8		4			4			30			
野菜類	大豆もやし・ゆで	6					銅			mg	0.1		0.4			0.2			8			
野菜類	かぼちゃ(西洋)・ゆで	5					マンガ			mg	0.2		0.3			0.1						
藻類	刻み昆布	1					ビタ・レチノール			IU	93		312			154			152			
油脂類	フラックスシードオイル	1					シ カロテン当量			IU	123		312			154			152			
							A レチノール当量			IU	217		34			17			15			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20					ビタミンD			IU	8		1.9			0.9			1.5			
							ビタミンE			IU	1.9		101			50						
							ビタミンK			μg	61		0.1			0.1			0.0			
							ビタミンB1			mg	0.1		0.3			0.2			0.1			
							ビタミンB2			mg	0.2		1.1			0.5			0.3			
							ナイアシン			mg	1.3		0.09			0.05			0.03			
							ビタミンB6			mg	0.17		2.1			1.1			0.7			
							ビタミンB12			μg	0.1		17			8			5			
							葉 酸			μg	61		0.9			0.5			0.3			
							パントテン酸			mg	0.9											
							ビタミンC			mg	220											
							コレステロール			mg	54											
							食塩相当量			g	0.3											
							飽 和			g	1.3											
							一価不飽和			g	1.0											
							多価不飽和			g	1.3											
							n-3			mg	618											
							n-6			mg	677											
							n-6：n-3			1.1：1												
							リノール酸			mg	656		672			335			305			
							αリノレン酸			mg	603		26			13						
							EPA+DHA			mg	15		26			13						
							EPA：DHA			mg	0.0：1		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	1.1%	348	224	116	113
ロイシン	1.9%	587	411	207	180
リジン	1.8%	536	205	107	192
メチオニン	0.6%	168	205	101	
シスチン	0.4%	112			
メチオニン・シスチン計	0.9%	279	392	198	131
フェニルアラニン	1.1%	337	280	137	
チロシン	0.9%	262			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	599	448	226	223
スレオニン	1.0%	303	261	131	146
トリプトファン	0.3%	94	86	43	49
バリン	1.3%	409	299	149	119
ヒスチジン	0.8%	232	116	58	55
アルギニン	1.3%	401	205	107	156

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	348	311	250	180	124	173
ロイシン	587	525	440	410	119	128
リジン	536	480	340	360	141	133
メチオニン・シスチン計	279	250	220	160	114	156
フェニルアラニン・チロシン計	599	536	380	390	141	138
スレオニン	303	271	250	210	109	129
トリプトファン	94	84	60	70	141	121
バリン	409	366	310	220	118	166
ヒスチジン	232	208	-	120	-	173
全窒素量(g)	1.1					

