

ver.4このレシピのエネルギー		131	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.83	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								
12/22(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					
肉類	成鶏・ささ身・生	7		総重量	g	170.2				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		
卵類	鶏卵・全卵・ゆで	3		水分	g	128.9		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！				
豆類	糸引き納豆	3.5		乾燥重量	g	41.3					3.0 ~ 4.0		~				
豆類	あずき・全粒・ゆで	5		エネルギー	kcal	131.3					/DM		/DM	/DM	/DM		
いも類	さつまいも・蒸し	10		エネルギー密度		3.2	kcal/g				15.0% ~ 23.0%		~				
野菜類	キャベツ・生	7					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM			
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	8		たんぱく質	g	9.8	24%	15%	10%	18%	7.0% ~ 15.0%		~		49%	33%	
野菜類	かぼちゃ(西洋)・ゆで	10		内、動物性蛋白質	g			8%	6%	5%	2.0% ~		~				
藻類	刻み昆布	1		脂 質	g	8.5	21%				0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%				
油脂類	フラックスシードオイル	1		可溶性炭水化物	g	13.4	32%				0.50% ~ 1.00%		~				
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		繊維 不溶性	g	2.9	6.9%				0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%				
				維 総 量	g	4.6	11.2%				1.2 : 1		~			2 : 1	
				灰分	g	2.0	4.9%				*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		栄養量	栄養量	栄養量
				ナトリウム	mg	129	0.31%	0.12%	0.08%	0.06%	/DM : 乾燥重量あたり						124
				カリウム	mg	619	1.50%	0.63%	0.40%	0.60%							41
肉類	成鶏・ささ身・生	6		カルシウム	mg	157	0.38%	0.59%	0.40%	0.60%							10
卵類	鶏卵・全卵・ゆで	3		マグネシウム	mg	53	0.12%	0.089%	0.060%	0.040%					13055	8802	10325
豆類	糸引き納豆	3.5		リ ン	mg	162	0.39%	0.45%	0.30%	0.50%					13055	8802	10325
豆類	絹ごし豆腐	10		カルシウム : リン比		0.97 : 1									194	132	206
いも類	さつまいも・蒸し	10		栄養量			栄養量	栄養量	栄養量							41	
野菜類	キャベツ・生	7		鉄	mg	1.2		2	1	3							
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	8		亜 鉛	mg	1.1		4	2	5							
野菜類	大豆もやし・ゆで	6		銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3							
野菜類	かぼちゃ(西洋)・ゆで	10		マンガ	mg	0.2		0.3	0.2	0.2							
藻類	刻み昆布	1		ビタミンB1	IU	82		312	208	206							
油脂類	フラックスシードオイル	1		ミネラル当量	IU	263		312	208	206							
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		A レチノール当量	IU	343		34	23	21							
				ビタミンD	IU	6		1.9	1.2	2.1							
				ビタミンE	IU	10.0		101	67								
				ビタミンK	μg	91		0.1	0.1	0.0							
				ビタミンB1	mg	0.2		0.3	0.2	0.1							
				ビタミンB2	mg	0.2		1.1	0.7	0.5							
				ナイアシン	mg	2.4		0.09	0.06	0.04							
				ビタミンB6	mg	0.27		2.1	1.4	0.9							
				ビタミンB12	μg	0.1		17	11	7							
				葉 酸	μg	78		0.9	0.6	0.4							
				パントテン酸	mg	1.3											
				ビタミンC	mg	425											
				コレステロール	mg	45											
				食塩相当量	g	0.3											
				飽 和	g	1.4											
				一価不飽和	g	1.2											
				多価不飽和	g	2.1											
				n-3	mg	1176											
				n-6	mg	956											
				n-6 : n-3		0.8 : 1											
				リノール酸	mg	937		672	454	413					3922	2684	
				αリノレン酸	mg	1164		26	18						691	454	
				EPA+DHA	mg	12		1 : 1	1 : 1						1.5 : 1	1.5 : 1	
				EPA : DHA	mg	0.0 : 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%	460	224	157	153
ロイシン	1.9%	778	411	281	244
リジン	1.8%	744	205	145	260
メチオニン	0.5%	223	205	136	
シスチン	0.3%	140			
メチオニン・シスチン計	0.9%	361	392	268	178
フェニルアラニン	1.1%	440	280	186	
チロシン	0.8%	345			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	786	448	306	301
スレオニン	1.0%	411	261	178	198
トリプトファン	0.3%	124	86	58	66
バリン	1.3%	530	299	202	161
ヒスチジン	0.8%	345	116	78	74
アルギニン	1.3%	556	205	145	211

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	460	309	250	180	124	172
ロイシン	778	522	440	410	119	127
リジン	744	500	340	360	147	139
メチオニン・シスチン計	361	242	220	160	110	152
フェニルアラニン・チロシン計	786	528	380	390	139	135
スレオニン	411	276	250	210	110	131
トリプトファン	124	83	60	70	139	119
バリン	530	356	310	220	115	162
ヒスチジン	345	232	-	120	-	193
全窒素量(g)	1.5					

