

ver.4 参考の表へ		このレシピのエネルギー		114	kcal	体重の0.75乗		1.87	kg	計算では		0.72	日分となります												
		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												
		12/24(mon)		グラム		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							
						総重量				NRC		AAFCO		老齢犬用		疾患別推奨レベル		NRC		AAFCO					
魚介類		あじ・まあじ・焼き		5		水分				体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		「小動物の臨床栄養学」より		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		6		乾燥重量										↓この範囲内！		↓この範囲内！							
豆類		糸引き納豆		3.5		エネルギー										3.0 ~ 4.0									
						エネルギー密度										~									
いも類		さつまいも・蒸し		10												/DM		/DM							
野菜類		キャベツ・生		5						/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM			
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで		5		たんぱく質				8.6		24%		17%		10%		18%		15.0%		23.0%			
野菜類		大根・葉・ゆで		5		内、動物性蛋白質																			
野菜類		トマ・ミトマト・生		10		脂 質				7.5		21%		9%		6%		5%		7.0%		15.0%			
藻類		刻み昆布		1		可溶性炭水化物				9.9		28%													
						繊維 不溶性				2.3		6.3%													
						維 総 量				4.0		11.2%													
						灰分				1.9		5.4%													
						ナトリウム				126		0.35%		0.14%		0.08%		0.06%		0.15%		0.35%			
						カリウム				553		1.56%		0.74%		0.40%		0.60%		0.07%		0.25%			
魚介類		ぶり・成魚・焼き		7		カルシウム				159		0.45%		0.68%		0.40%		0.60%							
						マグネシウム				55		0.156%		0.104%		0.060%		0.040%							
						リン				142		0.40%		0.53%		0.30%		0.50%		0.25%		0.75%			
						カルシウム：リン比				1.12		： 1				1： 1		1.2： 1 ~ 1.4： 1				2： 1			
						栄養量																			
						鉄				mg		1.6		2		1		3				107			
						亜 鉛				mg		0.8		4		2		4				36			
						銅				mg		0.2		0.4		0.2		0.3				9			
						マンガン				mg		0.3		0.3		0.2		0.2							
						ビタ・レチノール				IU		60		312		179		178		13055		7566		8875	
						ミン・カルテン当量				IU		419													
						A レチノール当量				IU		478		312		179		178		13055		7566		8875	
						ビタミンD				IU		23		34		20		18		194		114		178	
						ビタミンE				IU		9.1		1.9		1.1		1.8						36	
						ビタミンK				μg		108		101		58									
						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		1.9		1.1		0.6		0.4							
						ビタミンB6				mg		0.22		0.09		0.05		0.04							
						ビタミンB12				μg		0.4		2.1		1.2		0.8							
						葉 酸				μg		68		17		10		6							
						パントテン酸				mg		1.0		0.9		0.5		0.4							
						ビタミンC				mg		420													
						コレステロール				mg		39													
						食塩相当量				g		0.3													
						飽 和				g		1.3													
						一価不飽和				g		1.4													
						多価不飽和				g		1.6													
						n-3				mg		416													
						n-6				mg		1213													
						n-6：n-3						2.9：1													
						リノール酸				mg		1178		672		391		355							
						αリノレン酸				mg		97		26		16									
						EPA+DHA				mg		260		26		16									
						EPA：DHA				mg		0.5：1		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%	376	224	135	131
ロイシン	1.8%	633	411	241	209
リジン	1.7%	606	205	124	224
メチオニン	0.6%	207	205	117	
シスチン	0.3%	122			
メチオニン・シスチン計	0.9%	329	392	231	153
フェニルアラニン	1.0%	370	280	160	
チロシン	0.8%	294			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	664	448	263	259
スレオニン	1.0%	346	261	153	170
トリプトファン	0.3%	107	86	50	57
バリン	1.2%	442	299	174	138
ヒスチジン	0.9%	333	116	67	64
アルギニン	1.4%	488	205	124	181

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	376	291	250	180	116	161
ロイシン	633	489	440	410	111	119
リジン	606	469	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	329	255	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	664	513	380	390	135	132
スレオニン	346	268	250	210	107	128
トリプトファン	107	82	60	70	137	118
バリン	442	341	310	220	110	155
ヒスチジン	333	257	-	120	-	214
全窒素量(g)	1.3					

