

ver.4 このレシピのエネルギー		137	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.87	日分となります																										
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする																										
12/25(tue)		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	5	総重量	g	168.0	体重0.75乗ベース			乾燥重量	乾燥重量	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	乾燥重量	乗ベース			乗ベース										
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	8	水分	g	127.1						↓この範囲内！			↓この範囲内！																					
豆類	糸引き納豆	3.5	乾燥重量	g	40.9						3.0 ~ 4.0			~																					
豆類	絹ごし豆腐	6	エネルギー	kcal	137.1						/DM			/DM			/DM			/DM			/DM			/DM									
いも類	さつまいも-蒸し	10	エネルギー密度		3.4	kcal/g					15.0% ~ 23.0%			~			~			~			49%			33%									
野菜類	キャベツ-生	5				/DM			/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	g	10.3	25%			15%			10%			18%			15.0% ~ 23.0%			~			~			~								
野菜類	大根・葉-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g					内、動物性蛋白質									~			~			~			~								
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	10	脂 質	g	8.9	22%			8%			6%			5%			7.0% ~ 15.0%			~			~			~								
野菜類	大豆もやし-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	11.3	28%												2.0% ~			~			~			~								
藻類	刻み昆布	1	繊維	g	2.8	7.0%												~			~			~			~								
種実類	ごま-いり	1	維 総 量	g	4.6	11.2%												~			~			~			~								
油脂類	フラックスシードオイル	0.2	灰分	g	2.2	5.3%												~			~			~			~								
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ナトリウム	mg	127	0.31%			0.12%			0.08%			0.06%			0.15% ~ 0.35%			0.07% ~ 0.25%														
			カリウム	mg	608	1.49%			0.64%			0.40%			0.60%			~			~			~			~								
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	9	カルシウム	mg	147	0.36%			0.59%			0.40%			0.60%			0.50% ~ 1.00%			~			~			2.5%								
豆類	あずき・全粒-ゆで	6	マグネシウム	mg	63	0.155%			0.090%			0.060%			0.040%			~			~			~			0.3%								
豆類	糸引き納豆	3.5	リ ン	mg	178	0.44%			0.46%			0.30%			0.50%			0.25% ~ 0.75%			0.20% ~ 0.30%			~			1.6%								
豆類	絹ごし豆腐	9	カルシウム：リン比		0.82	： 1						1： 1						1.2： 1 ~ 1.4： 1			~			~			2： 1								
いも類	さつまいも-蒸し	10				栄養量			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			栄養量			栄養量			栄養量					
野菜類	キャベツ-生	6	鉄	mg	1.6	2			2			3															123								
野菜類	トマト・ミニトマト-生	14	亜 鉛	mg	1.0	4			1			5															41								
野菜類	大豆もやし-ゆで	6	銅	mg	0.2	0.4			0.2			0.3															10								
			マンガン	mg	0.3	0.3			0.2			0.2																							
藻類	刻み昆布	1	ビタミンC	IU	76	312			206			205															13055			8718			10227		
種実類	ごま-いり	2	ミネラル当量	IU	355	312			206			205															13055			8718			10227		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	A レチノール当量	IU	431	34			23			20															194			131			205		
			ビタミンD	IU	44	1.9			1.2			2.0																		41					
			ビタミンE	IU	9.2	101			67																										
			ビタミンK	μ g	88	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	2.2	0.09			0.06			0.04																							
			ビタミンB6	mg	0.25	2.1			1.4			0.9																							
			ビタミンB12	μ g	0.4	17			11			7																							
			葉 酸	μ g	67	0.9			0.6			0.4																							
			パントテン酸	mg	1.2																														
			ビタミンC	mg	418																														
			コレステロール	mg	48																														
			食塩相当量	g	0.3																														
サプリメント			飽 和	g	1.6																														
			一価不飽和	g	2.0																														
			多価不飽和	g	2.2																														
			n-3	mg	587																														
			n-6	mg	1556																														
			n-6：n-3		2.7	： 1																													
			脂肪酸																																
			リノール酸	mg	1516				672			450			409												3922			2659					
			αリノレン酸	mg	237				26			18																							
			EPA+DHA	mg	254				26			18															691			450					
		EPA：DHA	mg	0.6	： 1			1： 1			1： 1															1.5： 1			1.5： 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%	468	224	155	151
ロイシン	1.9%	791	411	278	241
リジン	1.8%	737	205	143	258
メチオニン	0.6%	244	205	135	
シスチン	0.4%	153			
メチオニン・シスチン計	1.0%	397	392	266	176
フェニルアラニン	1.1%	466	280	184	
チロシン	0.9%	361			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	827	448	303	299
スレオニン	1.0%	426	261	176	196
トリプトファン	0.3%	131	86	57	65
バリン	1.3%	549	299	200	160
ヒスチジン	0.9%	361	116	78	74
アルギニン	1.5%	619	205	143	209

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	468	293	250	180	117	163
ロイシン	791	495	440	410	113	121
リジン	737	461	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	397	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	827	518	380	390	136	133
スレオニン	426	267	250	210	107	127
トリプトファン	131	82	60	70	137	117
バリン	549	344	310	220	111	156
ヒスチジン	361	226	-	120	-	188
全窒素量(g)	1.6					

