

ver.4 このレシピのエネルギー		104	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.66	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									
		12/30(sun)	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		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		大西洋さけ・養殖-焼き	8	水分	g	134.8				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース			
豆類		糸引き納豆	3.5	乾燥重量	g	35.6				↓この範囲内！		↓この範囲内！							
				エネルギー	kcal	104.2				3.0 ~ 4.0		~							
				エネルギー密度		2.9	kcal/g												
いも類		さつまいも-蒸し	10				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類		キャベツ-生	6	たんぱく質	g	7.7	22%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~	~		
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	7	内、動物性蛋白質	g			9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	57%	33%				
野菜類		大豆もやし-ゆで	6	脂 質	g	6.2	17%					~	~						
野菜類		かぼちゃ(西洋)-ゆで	8	可溶性炭水化物	g	11.2	32%					~	~						
野菜類		トマト・ミント-生	10	繊維 不溶性	g	3.1	8.7%				2.0% ~	~	~						
藻類		刻み昆布	1	維 総 量	g	4.9	13.7%					~	~						
種実類		ごま-いり	2	灰分	g	1.9	5.2%					~	~						
いも類		さつまいも-蒸し	5	ナトリウム	mg	106	0.30%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~						
野菜類		かぼちゃ(西洋)-ゆで	5	カリウム	mg	587	1.65%	0.73%	0.40%	0.60%		~	~						
				カルシウム	mg	138	0.39%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%			
肉類		成鶏・ささ身-生	7	マグネシウム	mg	50	0.141%	0.103%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%			
卵類		鶏卵・全卵-ゆで	3	リ ン	mg	126	0.35%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			1.6%			
豆類		あずき・全粒-ゆで	6	カルシウム：リン比 1.10：1						1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~				2：1			
いも類		さといも-水煮	10					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				
野菜類		キャベツ-生	6	鉄	mg	1.3		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					107			
野菜類		大根・葉-ゆで	7	亜 鉛	mg	0.8		4	2	4	/DM：乾燥重量あたり					36			
野菜類		大豆もやし-ゆで	6	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3						9			
野菜類		にんじん・根、皮むき-ゆで	10	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2									
				ビタミンレチノール	IU	21		312	180	178			13055	7585	8897				
				シ ン カロチン当量	IU	518													
				A レチノール当量	IU	535		312	180	178			13055	7585	8897				
				ビタミンD	IU	36		34	20	18			194	114	178				
				ビタミンE	IU	9.9		1.9	1.1	1.8					36				
				ビタミンK	μg	78		101	58										
				ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0									
				ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1									
				ナイアシン	mg	2.4		1.1	0.6	0.4									
				ビタミンB6	mg	0.25		0.09	0.05	0.04									
				ビタミンB12	μg	0.3		2.1	1.2	0.8									
				葉 酸	μg	64		17	10	6									
				パントテン酸	mg	0.9		0.9	0.5	0.4									
サプリメント		錠・杯		ビタミンC	mg	422													
		Asahi エビオス錠	1	コレステロール	mg	24													
		新バイオフェルミンS	3	食塩相当量	g	0.3													
		岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2	飽 和	g	0.7													
		ワダカルシウム末	0.2	一価不飽和	g	1.2													
				多価不飽和	g	1.4													
		Asahi エビオス錠	1	n-3	mg	538													
		新バイオフェルミンS	3	n-6	mg	889													
		岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2	n-6：n-3		1.7：1		672	391	356			3922	2313					
		小林製薬 ノコギリヤシ	1	リノール酸	mg	861		26	16				691	391					
				αリノレン酸	mg	233		26	16				1.5：1	1.5：1					
				EPA+DHA	mg	221													
				EPA：DHA	mg	0.6：1		1：1	1：1										

↑
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	0.9%	325	224	135	132
ロイシン	1.5%	551	411	242	210
リジン	1.5%	550	205	125	224
メチオニン	0.5%	180	205	117	
シスチン	0.3%	108			
メチオニン・シスチン計	0.8%	288	392	231	153
フェニルアラニン	0.9%	322	280	160	
チロシン	0.7%	242			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	564	448	263	260
スレオニン	0.9%	314	261	153	171
トリプトファン	0.3%	92	86	50	57
バリン	1.1%	382	299	174	139
ヒスチジン	0.8%	291	116	68	64
アルギニン	1.3%	468	205	125	182

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	325	282	250	180	113	157
ロイシン	551	478	440	410	109	117
リジン	550	477	340	360	140	132
メチオニン・シスチン計	288	250	220	160	114	156
フェニルアラニン・チロシン計	564	490	380	390	129	126
スレオニン	314	273	250	210	109	130
トリプトファン	92	80	60	70	133	114
バリン	382	332	310	220	107	151
ヒスチジン	291	253	-	120	-	211
全窒素量(g)	1.2					

