

1/1(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		総重量	水分	乾燥重量	NRC		AAFCO	老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より ↓この範囲内！		疾患別推奨レベル		NRC		AAFCO
		g	g	g	体重0.75 乗ベース	乾燥重量 ベース	乾燥重量 ベース	3.0 ~ 4.0		~		体重0.75 乗ベース	乾燥重量 ベース	乾燥重量 ベース
		g	g	kcal	/DM		/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		/DM
		g	g	kcal/g	/DM		/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		/DM
肉類	成鶏・ささ身-生	3	146.6											
魚介類	たい・まだい・養殖-焼き	7	106.1											
豆類	あずき・全粒-ゆで	5	40.5	130.6										
豆類	大豆・国産-ゆで	5	3.2	3.2										
いも類	さといも-水煮	10												
いも類	さつまいも-蒸し	10												
穀類	麩	0.1												
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	9.6	24%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質							~	~			
野菜類	きんとき 皮むき ゆで	10	脂 質	8.5	21%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	50%	33%	
きのこ類	生しいたけ-ゆで	1	可溶性炭水化物	11.2	28%					~	~			
藻類	刻み昆布	1	繊維 不溶性	3.2	8.0%				2.0% ~	~	~			
油脂類	フラクシードオイル	1	維 総 量	5.1	12.6%					~	~			
			灰分	2.1	5.2%					~	~			
			ナトリウム	112	0.28%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~			
			カリウム	676	1.67%	0.65%	0.40%	0.60%		~	~			
			カルシウム	167	0.41%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%
魚介類	たい・まだい・養殖-焼き	7	マグネシウム	63	0.155%	0.091%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%
豆類	絹ごし豆腐	10	リン	165	0.41%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			1.6%
豆類	大豆・国産-ゆで	5.5	カルシウム：リン比	1.01 : 1			1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	~			2 : 1
いも類	さつまいも-蒸し	10												
野菜類	キャベツ-生	5												
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	鉄	1.3		2	1	3	*1推奨量:このくらいは摂りましょうという量			121		
野菜類	きんとき 皮むき ゆで	6	亜 鉛	1.1		4	2	5	*2上限量:これ以上は危険という量			40		
			銅	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM : 乾燥重量あたり			10		
			マンガン	0.3		0.3	0.2	0.2						
藻類	刻み昆布	1	ビタレチノール	31		312	204	202				13055	8631	10125
種実類	ごま-いり	3	シ ン カロテン当量	240										
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	A レチノール当量	487		312	204	202				13055	8631	10125
			ビタミンD	40		34	22	20				194	130	202
			ビタミンE	2.6		1.9	1.2	2.0						40
			ビタミンK	28		101	66							
			ビタミンB1	0.2		0.1	0.1	0.0						
			ビタミンB2	0.1		0.3	0.2	0.1						
			ナイアシン	2.2		1.1	0.7	0.5						
			ビタミンB6	0.23		0.09	0.06	0.04						
			ビタミンB12	0.4		2.1	1.4	0.9						
			葉 酸	69		17	11	7						
			パントテン酸	0.9		0.9	0.6	0.4						
			ビタミンC	416										
			コレステロール	17										
			食塩相当量	0.3										
			飽 和	1.4										
			一価不飽和	1.7										
			多価不飽和	2.6										
			n-3	1009										
			n-6	1525										
			n-6 : n-3	1.5 : 1										
			リノール酸	1500		672	445	405				3922	2632	
			αリノレン酸	668		26	18							
			EPA+DHA	262		26	18					691	445	
			EPA : DHA	0.7 : 1		1 : 1	1 : 1					1.5 : 1	1.5 : 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	
	/DM	mg	NRC	
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	1.1%	432	224	154
ロイシン	1.8%	738	411	275
リジン	1.7%	709	205	142
メチオニン	0.5%	220	205	134
シスチン	0.3%	134		
メチオニン・シスチン計	0.9%	353	392	263
フェニルアラニン	1.1%	429	280	182
チロシン	0.8%	318		
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	747	448	300
スレオニン	1.0%	397	261	174
トリプトファン	0.3%	117	86	57
バリン	1.2%	498	299	198
ヒスチジン	0.7%	273	116	77
アルギニン	1.5%	616	205	142

アミノ酸スコア(参考)						
このレシピで摂取できる量 (mg)	窒素1gあたりの アミノ酸量	算定用評点パターン		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)	
		イソロイシン	432	294	250	180
ロイシン	738	502	440	410	114	122
リジン	709	482	340	360	142	134
メチオニン・シスチン計	353	240	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	747	508	380	390	134	130
スレオニン	397	270	250	210	108	129
トリプトファン	117	80	60	70	133	114
バリン	498	339	310	220	109	154
ヒスチジン	273	186	-	120	-	155
全窒素量(g)	1.5					

