

ver.4 参考の表へ		このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー		44 158	kcal	体重の0.75乗 kg		1.87 2.3	計算では 0.28 実際は	1.0	1日となります 1日とする												
		1/6(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				総重量				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 ↓この範囲内！		NRC		AAFCO			
卵類		鶏卵・全卵・生				8		水分		g		58.4		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	
豆類		糸引き納豆				3.5		乾燥重量		g		15.3											
豆類		大豆・国産・ゆで				5.5		エネルギー		kcal		44.0											
豆類		絹ごし豆腐				10		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	
野菜類		キャベツ・生				6		たんぱく質		g		3.6 24%		40%		10%		18%		15.0% ~ 23.0%		~	
野菜類		こまつな・葉・ゆで				5		内、動物性蛋白質		g										~		~	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで				6		脂 質		g		3.0 19%		22%		6%		5%		7.0% ~ 15.0%		~	
藻類		刻み昆布				1		可溶性炭水化物		g		3.9 25%								~		132%	
								繊維 不溶性		g		1.1 7.5%								~		33%	
								維 総 量		g		1.9 12.7%								~			
								灰分		g		0.9 5.6%								~			
								ナトリウム		mg		58 0.38%		0.32%		0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%	
								カリウム		mg		245 1.60%		1.71%		0.40%		0.60%		~		~	
								カルシウム		mg		42 0.28%		1.59%		0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%		~	
								マグネシウム		mg		27 0.177%		0.241%		0.060%		0.040%		~		2.5%	
								リ ン		mg		60 0.39%		1.22%		0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%	
								カルシウム：リン比				0.71 : 1				1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~		2 : 1	
												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	
								鉄		mg		0.8		2		0		1		*2上限量：これ以上は危険という量		46	
								亜 鉛		mg		0.4		4		1		2				15	
								銅		mg		0.1		0.4		0.1		0.1				4	
								マンガン		mg		0.1		0.3		0.1		0.1					
								ビタミンC		IU		37		312		77		76		13055		3253	
								ビタミンD		IU		6		312		77		76		13055		3253	
								ビタミンE		IU		0.9		34		8		8		194		49	
								ビタミンK		μg		54		1.9		0.5		0.8				15	
								ビタミンB1		mg		0.1		101		25							
								ビタミンB2		mg		0.1		0.1		0.0		0.0					
								ナイアシン		mg		0.3		0.1		0.3		0.2					
								ビタミンB6		mg		0.07		1.1		0.3		0.2					
								ビタミンB12		μg		0.1		0.09		0.02		0.02					
								葉 酸		μg		35		2.1		0.5		0.3					
								パントテン酸		mg		0.4		17		4		3					
								ビタミンC		mg		209		0.9		0.2		0.2					
								コレステロール		mg		34											
								食塩相当量		g		0.1											
								飽 和		g		0.4											
								一価不飽和		g		0.5											
								多価不飽和		g		0.8											
								n-3		mg		108											
								n-6		mg		644											
								n-6 : n-3				5.9 : 1											
								リノール酸		mg		630		672		168		153					
								αリノレン酸		mg		98		26		7				3922		992	
								EPA+DHA		mg		10		26		7				691		168	
								EPA : DHA		mg		0.0 : 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%	169	224	58	56
ロイシン	1.8%	279	411	104	90
リジン	1.5%	233	205	53	96
メチオニン	0.5%	72	205	50	
シスチン	0.4%	67			
メチオニン・シスチン計	0.9%	138	392	99	66
フェニルアラニン	1.2%	181	280	69	
チロシン	0.9%	130			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	311	448	113	111
スレオニン	0.9%	145	261	66	73
トリプトファン	0.3%	49	86	21	24
バリン	1.3%	196	299	75	60
ヒスチジン	0.6%	95	116	29	27
アルギニン	1.5%	229	205	53	78

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	169	301	250	180	121	167
ロイシン	279	498	440	410	113	121
リジン	233	417	340	360	123	116
メチオニン・シスチン計	138	246	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	311	555	380	390	146	142
スレオニン	145	258	250	210	103	123
トリプトファン	49	88	60	70	146	125
バリン	196	350	310	220	113	159
ヒスチジン	95	169	-	120	-	141
全窒素量(g)	0.6					

