

ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー	167	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	1.05	日分となります									
	158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする									
1/7(mon)		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		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	
魚介類	大西洋さけ・養殖・焼き	8	総重量	g	154.0	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		~						
卵類	鶏卵・全卵・ゆで	10	水分	g	107.7						~						
豆類	糸引き納豆	3.5	乾燥重量	g	46.4						~						
豆類	大豆・国産・ゆで	5	エネルギー	kcal	166.7						~						
			エネルギー密度		3.6	kcal/g					~						
					/DM			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
いも類	さつまいも・蒸し	10	たんぱく質	g	11.5	25%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~		~		~		
野菜類	キャベツ・生	6	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	11.3	24%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~		~		43% 33%		
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	10	可溶性炭水化物	g	12.7	27%					~		~		~		
藻類	刻み昆布	1	繊維 不溶性	g	3.0	6.4%				2.0% ~	~		~		~		
種実類	ごま・いり	2	維 総 量	g	4.7	10.2%					~		~		~		
			灰分	g	2.3	5.0%					~		~		~		
			ナトリウム	mg	123	0.27%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%		~		~		
			カリウム	mg	633	1.36%	0.56%	0.40%	0.60%		~		~		~		
			カルシウム	mg	196	0.42%	0.52%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~		~		2.5%		
魚介類	大西洋さけ・養殖・焼き	8	マグネシウム	mg	74	0.159%	0.079%	0.060%	0.040%		~		~		0.3%		
豆類	糸引き納豆	3.5	リ ン	mg	197	0.43%	0.40%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%		~		1.6%		
豆類	大豆・国産・ゆで	5	カルシウム：リン比		0.99	： 1			1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~		~		2：1		
いも類	さつまいも・蒸し	16	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				栄養量	栄養量	栄養量	
野菜類	キャベツ・生	6	鉄	mg	1.8		2	1	4	*2上限量：これ以上は危険という量						139	
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	亜 鉛	mg	4.1		4	3	6							46	
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	7	銅	mg	0.2		0.4	0.3	0.3							12	
果実類	バナナ・生	10	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2								
藻類	刻み昆布	1	ビタレチノール	IU	77		312	234	232					13055	9884	11595	
種実類	ごま・いり	3	シン カロテン当量	IU	33												
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	A レチノール当量	IU	179		312	234	232					13055	9884	11595	
			ビタミンD	IU	80		34	26	23					194	148	232	
			ビタミンE	IU	9.7		1.9	1.4	2.3							46	
			ビタミンK	μ g	74		101	76									
			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	2.7		1.1	0.8	0.5								
			ビタミンB6	mg	0.31		0.09	0.07	0.05								
			ビタミンB12	μ g	0.8		2.1	1.6	1.0								
			葉 酸	μ g	84		17	13	8								
			パントテン酸	mg	1.5		0.9	0.7	0.5								
			ビタミンC	mg	422												
			コレステロール	mg	60												
			食塩相当量	g	0.3												
			飽 和	g	1.9												
			一価不飽和	g	2.9												
			多価不飽和	g	3.0												
			n-3	mg	796												
			n-6	mg	2181												
			n-6：n-3		2.7：1												
			リノール酸	mg	2123		672	510	464					3922	3015		
			αリノレン酸	mg	181		26	20						691	510		
			EPA+DHA	mg	445		26	20						1.5：1	1.5：1		
			EPA：DHA	mg	0.6：1		1：1	1：1									
サプリメント	Asahi エビオス錠	1															
	新ビオフェルミンS	3															
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2															
	ワダカルシューム末	0.2															
	ZINC lifestyle	0.1															
	小林製薬 ノコギリヤシ	1															
	Asahi エビオス錠	1															
	新ビオフェルミンS	3															
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.2															

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
イソロイシン	1.1%	507	224	176	172
ロイシン	1.8%	857	411	315	274
リジン	1.7%	793	205	162	292
メチオニン	0.6%	283	205	153	
シスチン	0.4%	175			
メチオニン・シスチン計	1.0%	460	392	301	199
フェニルアラニン	1.1%	517	280	209	
チロシン	0.9%	396			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	913	448	343	339
スレオニン	1.0%	476	261	199	223
トリプトファン	0.3%	146	86	65	74
バリン	1.3%	607	299	227	181
ヒスチジン	0.9%	404	116	88	83
アルギニン	1.6%	724	205	162	237

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	507	284	250	180	113	158
ロイシン	857	479	440	410	109	117
リジン	793	444	340	360	131	123
メチオニン・シスチン計	460	257	220	160	117	161
フェニルアラニン・チロシン計	913	511	380	390	134	131
スレオニン	476	266	250	210	107	127
トリプトファン	146	82	60	70	136	117
バリン	607	339	310	220	109	154
ヒスチジン	404	226	-	120	-	188
全窒素量(g)	1.8					

