

ver.4 このレシピのエネルギー			72	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.46	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						
1/18(thu)			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		
肉類	成鶏・ささ身・生	7	グラム		総重量	g	90.4		NRC		AAFCO	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
					水分	g	69.5		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		↓この範囲内！		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	
豆類	絹ごし豆腐	10			乾燥重量	g	20.9		乾燥重量ベース			↓この範囲内！				乾燥重量ベース	
豆類	糸引き納豆	3.5			エネルギー	kcal	72.4				↓この範囲内！						
豆類	大豆・国産・ゆで	3.5			エネルギー密度		3.5	kcal/g			3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも・蒸し	10						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	キャベツ・生	5			たんぱく質	g	6.2	30%	29%	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	g			16%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	97%	33%	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	6			脂 質	g	4.8	23%				2.0% ~	~	~			
藻類	刻み昆布	1			可溶性炭水化物	g	5.0	24%					~	~			
油脂類	フラックスシードオイル	1			繊維 不溶性	g	1.0	4.7%					~	~			
卵類	鶏卵・全卵・ゆで	10			維 総 量	g	1.8	8.5%					~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	5			灰分	g	1.1	5.3%	0.23%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~			
					ナトリウム	mg	75	0.36%	1.25%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~		2.5%	
					カリウム	mg	296	1.42%	1.16%	0.40%	0.60%		~	~		0.3%	
					カルシウム	mg	73	0.35%	0.176%	0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~		1.6%	
					マグネシウム	mg	29	0.141%	0.89%	0.30%	0.50%	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	~		2 : 1	
					リン	mg	98	0.47%			1 : 1						
					カルシウム：リン比			0.75 : 1									
					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ょうという量			栄養量			
					鉄	mg	0.8	2	1	2	*2上限量:これ以上は危険という量			63			
					亜 鉛	mg	0.7	4	1	3				21			
					銅	mg	0.1	0.4	0.1	0.2				5			
					マンガン	mg	0.1	0.3	0.1	0.1							
					ビタミンD	IU	73	312	105	104				13055 4452 5223			
					ビタミンA	IU	65										
					ビタミンA レチノール当量	IU	140	312	105	104				13055 4452 5223			
					ビタミンD	IU	7	34	12	10				194 67 104			
					ビタミンE	IU	1.2	1.9	0.6	1.0				21			
					ビタミンK	μg	57	101	34								
					ビタミンB1	mg	0.1	0.1	0.0	0.0							
					ビタミンB2	mg	0.1	0.3	0.1	0.0							
					ナイアシン	mg	1.1	1.1	0.4	0.2							
					ビタミンB6	mg	0.13	0.09	0.03	0.02							
					ビタミンB12	μg	0.1	2.1	0.7	0.5							
					葉 酸	μg	36	17	6	4							
					パントテン酸	mg	0.7	0.9	0.3	0.2							
					ビタミンC	mg	208										
					コレステロール	mg	49										
					食塩相当量	g	0.2										
					飽 和	g	1.0										
					一価不飽和	g	0.9										
					多価不飽和	g	1.4										
					n-3	mg	631										
					n-6	mg	751										
					n-6 : n-3		1.2 : 1										
					リノール酸	mg	731	672	230	209				3922 1358			
					αリノレン酸	mg	618	26	9								
					EPA+DHA	mg	13	26	9					691 230			
					EPA : DHA	mg	0.0 : 1	1 : 1	1 : 1					1.5 : 1 1.5 : 1			
サプリメント																	

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	1.5%	305	224	79	77
ロイシン	2.4%	511	411	142	123
リジン	2.3%	470	205	73	132
メチオニン	0.7%	149	205	69	
シスチン	0.5%	97			
メチオニン・シスチン計	1.2%	244	392	136	90
フェニルアラニン	1.4%	292	280	94	
チロシン	1.1%	232			
フェニルアラニン・チロシン計	2.5%	524	448	155	153
スレオニン	1.3%	266	261	90	100
トリプトファン	0.4%	82	86	29	33
バリン	1.7%	348	299	102	81
ヒスチジン	1.0%	211	116	40	38
アルギニン	1.8%	366	205	73	107

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)
イソロイシン	305	317	250	180	127	176
ロイシン	511	530	440	410	120	129
リジン	470	488	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	244	254	220	160	115	158
フェニルアラニン・チロシン計	524	544	380	390	143	139
スレオニン	266	276	250	210	110	131
トリプトファン	82	85	60	70	142	121
バリン	348	361	310	220	116	164
ヒスチジン	211	219	-	120	-	183
全窒素量(g)	1.0					

