

ver.4 このレシピのエネルギー				140	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.88	日分となります																		
参考の表へ				1日と与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする																	
1/21(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			疾患別推奨レベル			NRC			AAFCO							
肉類				成鶏・ささ身-生				7	水分			g	131.7	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				絹ごし豆腐				10	乾燥重量			g	42.3				！この範囲内！			！この範囲内！									
豆類				糸引き納豆				3.5	エネルギー			kcal	139.8				3.0 ~ 4.0			~									
いも類				さつまいも-蒸し				10	エネルギー密度				3.3	kcal/g															
野菜類				キャベツ-生				6						/DM			/DM		/DM		/DM		/DM		/DM				
野菜類				ブロッコリー-花序-ゆで				5	たんぱく質			g	10.0	24%	14%		10%		18%		15.0% ~ 23.0%		~						
野菜類				大豆もやし-ゆで				6	動物性蛋白質			g									~		~						
野菜類				かぼちゃ(西洋)-ゆで				10	脂 質			g	8.7	20%	8%		6%		5%		7.0% ~ 15.0%		~		48% 33%				
藻類				刻み昆布				1	可溶性炭水化物			g	13.1	31%							~		~						
油脂類				フラックスシードオイル				1	繊維 不溶性			g	2.9	6.9%							2.0% ~		~		~				
乳類				ヨーグルト-全脂無糖				20	維 総 量			g	4.6	10.8%							~		~		~				
									灰分			g	2.2	5.2%							~		~		~				
									ナトリウム			mg	118	0.28%	0.12%		0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%						
									カリウム			mg	625	1.48%	0.62%		0.40%		0.60%		~		~		~				
									カルシウム			mg	176	0.42%	0.57%		0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%		~		2.5%				
									マグネシウム			mg	66	0.156%	0.087%		0.060%		0.040%		~		~		0.3%				
									リン			mg	173	0.41%	0.44%		0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%		1.6%				
									カルシウム：リン比			1.02 : 1				1 : 1				1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~		2 : 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ようという量		*2上限量:これ以上は危険という量		栄養量		栄養量		栄養量	
									鉄			mg	1.3	2		1		3								127			
									亜 鉛			mg	1.0	4		3		5								42			
									銅			mg	0.2	0.4		0.3		0.3								11			
									マンガン			mg	0.3	0.3		0.2		0.2											
									ビタミンC			IU	52	312		214		212								13055 9023 10584			
									ミネラル当量			IU	247																
									A レチノール当量			IU	294	312		214		212								13055 9023 10584			
									ビタミンD			IU	32	34		23		21								194 135 212			
									ビタミンE			IU	10.0	1.9		1.3		2.1								42			
									ビタミンK			μg	82	101		69													
									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	2.4	1.1		0.7		0.5											
									ビタミンB6			mg	0.28	0.09		0.06		0.04											
									ビタミンB12			μg	0.3	2.1		1.5		0.9											
									葉 酸			μg	67	17		11		8											
									パントテン酸			mg	1.2	0.9		0.6		0.4											
									ビタミンC			mg	420																
									コレステロール			mg	16																
									食塩相当量			g	0.3																
									飽 和			g	1.6																
									一価不飽和			g	1.7																
									多価不飽和			g	2.4																
									n-3			mg	956																
									n-6			mg	1397																
									n-6 : n-3			1.5 : 1																	
									リノール酸			mg	1371	672		466		423								3922 2752			
									αリノレン酸			mg	674	26		19													
									EPA+DHA			mg	204	26		19										691 466			
									EPA : DHA			mg	0.6 : 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%	457	224	161	157
ロイシン	1.8%	777	411	288	250
リジン	1.7%	734	205	148	267
メチオニン	0.5%	223	205	140	
シスチン	0.3%	136			
メチオニン・シスチン計	0.8%	357	392	275	182
フェニルアラニン	1.1%	448	280	191	
チロシン	0.8%	348			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	797	448	313	309
スレオニン	1.0%	408	261	182	203
トリプトファン	0.3%	126	86	59	68
バリン	1.2%	527	299	207	165
ヒスチジン	0.9%	367	116	80	76
アルギニン	1.4%	595	205	148	216

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	457	292	250	180	117	162
ロイシン	777	497	440	410	113	121
リジン	734	470	340	360	138	131
メチオニン・シスチン計	357	229	220	160	104	143
フェニルアラニン・チロシン計	797	510	380	390	134	131
スレオニン	408	261	250	210	104	124
トリプトファン	126	80	60	70	134	115
バリン	527	337	310	220	109	153
ヒスチジン	367	235	-	120	-	196
全窒素量(g)	1.6					

