

ver.4 このレシピのエネルギー		150	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.95	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														
1/22(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						NRC			AAFCO		疾患別推奨レベル		NRC			AAFCO								
魚介類	大西洋さけ・養殖・焼き	8	総重量	g	174.5		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より	↓この範囲内！	3.0	～	4.0	～	～	～	～						
豆類	絹ごし豆腐	10	乾燥重量	g	44.1					↓この範囲内！	↓この範囲内！	↓この範囲内！	↓この範囲内！	↓この範囲内！	↓この範囲内！	↓この範囲内！	↓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	149.7																			
豆類	大豆・国産・ゆで	5	エネルギー密度		3.4	kcal/g																		
						/DM			/DM			/DM		/DM		/DM								
野菜類	キャベツ・生	6	たんぱく質	g	10.7	24%				14%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～	～	～						
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	3.5	内、動物性蛋白質	g												～	～	～						
野菜類	大豆もやし・ゆで	8	脂 質	g	9.7	22%				8%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	～	～						
野菜類	かぼちゃ(西洋)・ゆで	10	可溶性炭水化物	g	12.7	29%										～	～	～						
藻類	刻み昆布	1	繊 不溶性	g	2.9	6.7%							2.0%	～		～	～	～						
種実類	ごま・いり	2	維 総 量	g	4.6	10.4%										～	～	～						
果実類	バナナ・生	10	灰分	g	2.3	5.2%										～	～	～						
果実類	ブルーベリー・生	5	ナトリウム	mg	118	0.27%				0.11%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		カリウム	mg	627	1.42%				0.59%	0.40%	0.60%				～	～	～						
			カルシウム	mg	187	0.42%				0.55%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%		～	2.5%						
			マグネシウム	mg	81	0.183%				0.083%	0.060%	0.040%				～	～	0.3%						
			リ ン	mg	184	0.42%				0.42%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%						
			カルシウム：リン比		1.01	： 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ようという量			栄養量			栄養量			栄養量		
魚介類	まいわし・焼き	8	鉄	mg	1.7					2	1	4							132					
豆類	絹ごし豆腐	15	亜 鉛	mg	4.1					4	3	5							44					
豆類	糸引き納豆	3.5	銅	mg	0.2					0.4	0.3	0.3							11					
野菜類	キャベツ・生	5	マンガ	mg	0.4					0.3	0.2	0.2												
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	8	ビタレチノール	IU	40					312	223	221							13055	9405	11033			
野菜類	大豆もやし・ゆで	8	ミカロゲン当量	IU	261																			
野菜類	かぼちゃ(西洋)・ゆで	11	Aレチノール当量	IU	363					312	223	221							13055	9405	11033			
藻類	刻み昆布	1	ビタミンD	IU	71					34	24	22							194	141	221			
種実類	ごま・いり	2	ビタミンE	IU	3.7					1.9	1.3	2.2												
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンK	μg	82					101	72													
果実類	バナナ・生	12	ビタミンB1	mg	0.2					0.1	0.1	0.0												
果実類	ブルーベリー・生	5	ビタミンB2	mg	0.2					0.3	0.2	0.1												
			ナイアシン	mg	3.1					1.1	0.8	0.5												
			ビタミンB6	mg	0.34					0.09	0.07	0.04												
			ビタミンB12	μg	1.0					2.1	1.5	1.0												
			葉 酸	μg	76					17	12	8												
			パントテン酸	mg	1.2					0.9	0.7	0.4												
			ビタミンC	mg	423																			
			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	2.1																
			多価不飽和				g	2.8																
			n-3				mg	758																
			n-6				mg	2011																
			n-6：n-3					2.7：1																
			リノール酸	mg	1960					672	485	441							3922	2869				
			αリノレン酸	mg	199					26	19													
			EPA+DHA	mg	433					26	19								691	485				
			EPA：DHA	mg	0.7：1					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%	480	224	168	163
ロイシン	1.8%	816	411	300	260
リジン	1.7%	756	205	154	278
メチオニン	0.5%	241	205	146	
シスチン	0.3%	151			
メチオニン・シスチン計	0.9%	392	392	287	190
フェニルアラニン	1.1%	484	280	199	
チロシン	0.8%	371			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	856	448	327	322
スレオニン	1.0%	436	261	190	212
トリプトファン	0.3%	137	86	62	71
バリン	1.3%	557	299	216	172
ヒスチジン	0.9%	400	116	84	79
アルギニン	1.6%	690	205	154	225

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	480	280	250	180	112	156
ロイシン	816	476	440	410	108	116
リジン	756	442	340	360	130	123
メチオニン・シスチン計	392	229	220	160	104	143
フェニルアラニン・チロシン計	856	500	380	390	131	128
スレオニン	436	255	250	210	102	121
トリプトファン	137	80	60	70	134	114
バリン	557	325	310	220	105	148
ヒスチジン	400	234	-	120	-	195
全窒素量(g)	1.7					

