

ver.4 このレシピのエネルギー		59	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.37	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									
1/24(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								
グラム		総重量				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				体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		↓この範囲内！		↓この範囲内！		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース	
肉類		成鶏・ささ身・生				乾燥重量		乾燥重量		乾燥重量		3.0 ~ 4.0		~					
豆類		絹ごし豆腐				エネルギー		エネルギー		エネルギー		~		~					
豆類		糸引き納豆				エネルギー密度		エネルギー密度		エネルギー密度		~		~					
野菜類		キャベツ・生				/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで				たんぱく質		たんぱく質		たんぱく質		15.0% ~ 23.0%		~					
野菜類		大豆もやし・ゆで				内、動物性蛋白質		内、動物性蛋白質		内、動物性蛋白質		~		~					
野菜類		かぼちゃ(西洋)・ゆで				脂 質		脂 質		脂 質		7.0% ~ 15.0%		~		107%		33%	
藻類		刻み昆布				可溶性炭水化物		可溶性炭水化物		可溶性炭水化物		2.0% ~		~					
油脂類		フラックスシードオイル				繊維 不溶性		繊維 不溶性		繊維 不溶性		~		~					
果実類		バナナ・生				維 総 量		維 総 量		維 総 量		~		~					
乳類		ナチュラルース・カテージ				灰分		灰分		灰分		0.15% ~ 0.35%		~					
乳類		ヨーグルト・全脂無糖				ナトリウム		ナトリウム		ナトリウム		0.50% ~ 1.00%		~				2.5%	
						カリウム		カリウム		カリウム		~		~				0.3%	
						カルシウム		カルシウム		カルシウム		0.25% ~ 0.75%		0.07% ~ 0.25%					
						マグネシウム		マグネシウム		マグネシウム		~		~					
						リ ン		リ ン		リ ン		~		~				1.6%	
						カルシウム：リン比		カルシウム：リン比		カルシウム：リン比		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	
						鉄		鉄		鉄		*2上限量：これ以上は危険という量						57	
						亜 鉛		亜 鉛		亜 鉛								19	
						銅		銅		銅								5	
						マンガ		マンガ		マンガ									
						ビタミンA		ビタミンA		ビタミンA						13055		4023	
						ビタミンD		ビタミンD		ビタミンD						13055		4023	
						ビタミンE		ビタミンE		ビタミンE						194		60	
						ビタミンK		ビタミンK		ビタミンK								94	
						ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1								19	
						ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2									
						ナイアシン		ナイアシン		ナイアシン									
						ビタミンB6		ビタミンB6		ビタミンB6									
						ビタミンB12		ビタミンB12		ビタミンB12									
						葉 酸		葉 酸		葉 酸									
						パントテン酸		パントテン酸		パントテン酸									
						ビタミンC		ビタミンC		ビタミンC									
						コレステロール		コレステロール		コレステロール									
						食塩相当量		食塩相当量		食塩相当量									
						飽 和		飽 和		飽 和									
						一価不飽和		一価不飽和		一価不飽和									
						多価不飽和		多価不飽和		多価不飽和									
						n-3		n-3		n-3									
						n-6		n-6		n-6									
						n-6：n-3		n-6：n-3		n-6：n-3									
						リノール酸		リノール酸		リノール酸						3922		1227	
						αリノレン酸		αリノレン酸		αリノレン酸									
						EPA+DHA		EPA+DHA		EPA+DHA						691		208	
						EPA：DHA		EPA：DHA		EPA：DHA						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%	207	224	72	70
ロイシン	1.9%	355	411	128	111
リジン	1.8%	336	205	66	119
メチオニン	0.5%	96	205	62	
シスチン	0.3%	55			
メチオニン・シスチン計	0.8%	150	392	123	81
フェニルアラニン	1.0%	195	280	85	
チロシン	0.9%	161			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	356	448	140	138
スレオニン	0.9%	177	261	81	91
トリプトファン	0.3%	55	86	26	30
バリン	1.3%	237	299	93	74
ヒスチジン	0.9%	165	116	36	34
アルギニン	1.3%	237	205	66	96

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	207	306	250	180	122	170
ロイシン	355	524	440	410	119	128
リジン	336	497	340	360	146	138
メチオニン・シスチン計	150	222	220	160	101	139
フェニルアラニン・チロシン計	356	526	380	390	138	135
スレオニン	177	262	250	210	105	125
トリプトファン	55	81	60	70	135	116
バリン	237	350	310	220	113	159
ヒスチジン	165	243	-	120	-	203
全窒素量(g)	0.7					

