

ver.4 このレシピのエネルギー		102	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.64	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							
2/10(sun)		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	
卵類	鶏卵・全卵-ゆで	10	乾燥重量	g	33.2	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！		↓この範囲内！		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		
豆類	糸引き納豆	3	エネルギー	kcal	101.7				3.0 ～ 4.0		～						
			エネルギー密度		3.1	kcal/g											
いも類	さつまいも-蒸し	10				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	7.0	21%	18%	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	3.9	11.8%				7.0% ～ 15.0%	～	～					
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	8	脂 質	g	4.9	15%	10%	6%	5%	2.0% ～	～	～	61%	33%			
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	15	可溶性炭水化合物	g	14.3	43%					～	～					
果実類	バナナ-生	10	繊維 不溶性	g	2.4	7.2%					～	～					
藻類	刻み昆布	1	維 総 量	g	4.3	13.0%					～	～					
			灰分	g	2.2	6.6%					～	～					
			ナトリウム	mg	180	0.54%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%	～					
			カリウム	mg	657	1.98%	0.79%	0.40%	0.60%		～	～					
			カルシウム	mg	141	0.42%	0.73%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～	～			2.5%		
			マグネシウム	mg	50	0.151%	0.111%	0.060%	0.040%		～	～			0.3%		
肉類	成鶏・ささ身-生	5	リ ン	mg	131	0.40%	0.56%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%	～			1.6%		
豆類	ソフト豆腐	10	カルシウム：リン比			1.07：1			1：1	1.2：1 ～ 1.4：1					2：1		
いも類	さつまいも-蒸し	10	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	5	鉄	mg	1.1		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量						100	
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	亜 鉛	mg	0.8		4	2	4							33	
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	10	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2							8	
果実類	りんご-生	8	マンガ	mg	0.2		0.3	0.2	0.2								
藻類	刻み昆布	2	ビタレチノール	IU	73		312	167	166			13055		7069	8292		
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ミンカレン当量	IU	230		312	167	166			13055		7069	8292		
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	5	Aレチノール当量	IU	301		34	18	17			194		106	166		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンD	IU	11		1.9	1.0	1.7						33		
			ビタミンE	IU	2.5		101	54									
			ビタミンK	μg	51		0.1	0.1	0.0								
			ビタミンB1	mg	0.1		0.3	0.2	0.1								
			ビタミンB2	mg	0.2		1.1	0.6	0.4								
			ナイアシン	mg	1.8		0.09	0.05	0.03								
			ビタミンB6	mg	0.23		2.1	1.2	0.7								
			ビタミンB12	μg	0.2		17	9	6								
			葉 酸	μg	60		0.9	0.5	0.3								
			パントテン酸	mg	1.2												
			ビタミンC	mg	521												
			コレステロール	mg	48												
			食塩相当量	g	0.4												
			飽 和	g	0.9												
			一価不飽和	g	0.8												
			多価不飽和	g	0.8												
			n-3	mg	231												
			n-6	mg	532												
			n-6：n-3	2.3：1													
			リノール酸	mg	507		672	365	332			3922		2156			
			αリノレン酸	mg	217		26	15				691		365			
			EPA+DHA	mg	13		1：1	1：1				1.5：1		1.5：1			
			EPA：DHA	mg	0.0：1												

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	0.9%	307	224	126	123
ロイシン	1.6%	522	411	226	196
リジン	1.4%	469	205	116	209
メチオニン	0.5%	152	205	109	
シスチン	0.3%	99			
メチオニン・シスチン計	0.8%	250	392	216	143
フェニルアラニン	0.9%	297	280	149	
チロシン	0.7%	239			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	537	448	245	242
スレオニン	0.8%	269	261	143	159
トリプトファン	0.3%	83	86	46	53
バリン	1.1%	368	299	163	129
ヒスチジン	0.6%	208	116	63	60
アルギニン	1.1%	351	205	116	169

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	307	312	250	180	125	173
ロイシン	522	531	440	410	121	130
リジン	469	478	340	360	140	133
メチオニン・シスチン計	250	255	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	537	546	380	390	144	140
スレオニン	269	274	250	210	109	130
トリプトファン	83	85	60	70	142	121
バリン	368	374	310	220	121	170
ヒスチジン	208	211	-	120	-	176
全窒素量(g)	1.0					

