

ver.4 このレシピのエネルギー		123	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.78	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					
2/15(fri)			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	g	131.7		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	
豆類	絹ごし豆腐	15	水分	g	100.8		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	
種実類	ごま-いり	1	乾燥重量	g	30.9					↓この範囲内！	↓この範囲内！				
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	エネルギー	kcal	123.2					3.0	～	4.0			
豆類	絹ごし豆腐	5	エネルギー密度		4.0	kcal/g					～				
いも類	さつまいも-蒸し	4				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	キャベツ-生	3	たんばく質	g	8.2	27%	20%	10%	18%	15.0%	～	23.0%			
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	4.8	15.4%					～				
藻類	刻み昆布	0.1	脂 質	g	8.9	29%	11%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	65%	33%	
種実類	ごま-いり	3	可溶性炭水化物	g	9.7	31%					～				
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	繊維 不溶性	g	1.7	5.5%				2.0%	～				
			維 総 量	g	2.4	7.9%					～				
			灰分	g	1.3	4.3%					～				
			ナトリウム	mg	38	0.12%	0.16%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%
			カリウム	mg	364	1.18%	0.85%	0.40%	0.60%		～				
			カルシウム	mg	194	0.63%	0.79%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%			2.5%
			マグネシウム	mg	47	0.153%	0.119%	0.060%	0.040%		～				0.3%
肉類	成鶏・ささ身-生	6	リ ン	mg	139	0.45%	0.60%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%
豆類	糸引き納豆	3.5	カルシウム：リン比		1.40	： 1			1：1	1.2：1	～	1.4：1			2：1
いも類	さつまいも-蒸し	6	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	栄養量	栄養量	
野菜類	キャベツ-生	5	鉄	mg	1.1		2	1	2	*2上限量：これ以上は危険という量					93
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	亜 鉛	mg	0.9		4	2	4	/DM：乾燥重量あたり					31
野菜類	大豆もやし-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2						8
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	8	マンガン	mg	0.3		0.3	0.1	0.2						
果実類	バナナ-生	6	ビタレチノール	IU	56		312	156	155				13055	6587	7727
藻類	刻み昆布	0.1	シ ン カロチン当量	IU	160										
油脂類	フラッグシードオイル	1	A レチノール当量	IU	212		312	156	155				13055	6587	7727
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンD	IU	15		34	17	15				194	99	155
			ビタミンE	IU	2.3		1.9	0.9	1.5						31
			ビタミンK	μg	45		101	50							
			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	2.3		1.1	0.5	0.4						
			ビタミンB6	mg	0.23		0.09	0.05	0.03						
			ビタミンB12	μg	0.3		2.1	1.1	0.7						
			葉 酸	μg	49		17	8	6						
			パントテン酸	mg	0.9		0.9	0.5	0.3						
			ビタミンC	mg	314										
			コレステロール	mg	14										
			食塩相当量	g	0.1										
			飽 和	g	1.7										
			一価不飽和	g	1.8										
			多価不飽和	g	2.5										
			n-3	mg	880										
			n-6	mg	1601										
			n-6：n-3		1.8	： 1							3922	2009	
			リノール酸	mg	1571		672	340	309						
			αリノレン酸	mg	626		26	14					691	340	
			EPA+DHA	mg	204		26	14					1.5：1	1.5：1	
			EPA：DHA	mg	0.5	： 1	1：1	1：1							
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	1.3%	390	224	117	114
ロイシン	2.1%	660	411	210	182
リジン	2.0%	615	205	108	195
メチオニン	0.7%	205	205	102	
シスチン	0.4%	114			
メチオニン・シスチン計	1.0%	318	392	201	133
フェニルアラニン	1.2%	371	280	139	
チロシン	1.0%	300			
フェニルアラニン・チロシン計	2.2%	671	448	229	226
スレオニン	1.1%	346	261	133	148
トリプトファン	0.4%	109	86	43	49
バリン	1.4%	446	299	151	121
ヒスチジン	1.2%	362	116	59	56
アルギニン	1.7%	526	205	108	158

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	390	300	250	180	120	167
ロイシン	660	508	440	410	116	124
リジン	615	473	340	360	139	131
メチオニン・シスチン計	318	244	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	671	517	380	390	136	132
スレオニン	346	266	250	210	106	127
トリプトファン	109	84	60	70	139	120
バリン	446	344	310	220	111	156
ヒスチジン	362	278	-	120	-	232
全窒素量(g)	1.3					

