

ver.4 このレシピのエネルギー		115	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.73	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										
		3/10(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	総重量				NRC			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			↓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			
卵類		鶏卵・全卵・ゆで	10	乾燥重量				乾燥重量ベース			3.0 ～ 4.0		～							
豆類		絹ごし豆腐	10	エネルギー				エネルギー密度			～		～							
いも類		さつまいも・蒸し	20	エネルギー密度				kcal/g			～		～							
野菜類		キャベツ・生	5					/DM			/DM		/DM		/DM			/DM		
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	たんぱく質				19%			15.0% ～ 23.0%		～							
野菜類		大豆もやし・ゆで	5	内、動物性蛋白質				10%			7.0% ～ 15.0%		～		63%			33%		
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	9	脂 質				6%			2.0% ～		～							
きのこ類		マッシュルーム・ゆで	5	可溶性炭水化物									～							
果実類		りんご・生	10	繊維 不溶性									～							
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	20	維 総 量									～							
				灰分									～							
				ナトリウム				0.15%			0.15% ～ 0.35%		0.07% ～ 0.25%							
				カリウム				0.81%			0.81% ～ 1.00%		～							
				カルシウム				0.76%			0.50% ～ 1.00%		～					2.5%		
				マグネシウム				0.115%			0.25% ～ 0.75%		～					0.3%		
				リン				0.58%			0.20% ～ 0.30%		～					1.6%		
肉類		若鶏・ささ身・生	7.5	カルシウム：リン比				0.94 : 1			1.2 : 1 ～ 1.4 : 1		～					2 : 1		
豆類		糸引き納豆	3.5																	
いも類		じゃがいも・水煮	15	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		*2上限量:これ以上は危険という量		栄養量			栄養量		
野菜類		キャベツ・生	5	鉄				2			/DM：乾燥重量あたり							96		
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	亜 鉛				4										32		
野菜類		青ピーマン・生	5	銅				0.4										8		
野菜類		大豆もやし・ゆで	5	マンガン				0.3												
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	5	ビタレチノール				312							13055			6848		
油脂類		フラックシードオイル	1	シン カロテン当量				162							8033					
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ	3	A レチノール当量				161							13055			6848		
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンD				312							194			103		
				ビタミンE				18							32					
				ビタミンK				16												
				ビタミンB1				1.9												
				ビタミンB2				101												
				ナイアシン				0.1												
				ビタミンB6				0.1												
				ビタミンB12				0.3												
				葉 酸				2.1												
				パントテン酸				17												
				ビタミンC				0.9												
				コレステロール				0.5												
				食塩相当量																
				飽 和																
				一価不飽和																
				多価不飽和																
				n-3																
				n-6																
				n-6：n-3				1.1：1												
				リノール酸				672							3922			2089		
				αリノレン酸				26							691			353		
				EPA+DHA				14			1.5：1		1.5：1							
				EPA：DHA				26												
								1：1												
								1：1												

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	1.2%	372	224	122	119
ロイシン	2.0%	627	411	218	190
リジン	1.8%	575	205	112	202
メチオニン	0.6%	181	205	106	
シスチン	0.4%	114			
メチオニン・シスチン計	0.9%	293	392	209	138
フェニルアラニン	1.1%	357	280	145	
チロシン	0.9%	291			
フェニルアラニン・チロシン計	2.0%	648	448	238	235
スレオニン	1.0%	324	261	138	154
トリプトファン	0.3%	102	86	45	51
バリン	1.4%	442	299	157	125
ヒスチジン	0.8%	249	116	61	58
アルギニン	1.3%	410	205	112	164

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	372	312	250	180	125	173
ロイシン	627	526	440	410	120	128
リジン	575	482	340	360	142	134
メチオニン・シスチン計	293	246	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	648	543	380	390	143	139
スレオニン	324	272	250	210	109	130
トリプトファン	102	85	60	70	142	122
バリン	442	371	310	220	120	169
ヒスチジン	249	209	-	120	-	174
全窒素量(g)	1.2					

