

ver.4 このレシピのエネルギー		105	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.66	日分となります											
参考の表へ		1日与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする										
3/25(mon)		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				NRC			AAFCO				
卵類	鶏卵・卵白-ゆで	5	総重量	g	139.8		水分	g	108.9		老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース				
卵類	鶏卵・卵黄-ゆで	3	乾燥重量	g	30.9		エネルギー	kcal	105.1		！この範囲内！		！この範囲内！							
豆類	糸引き納豆	2.5	エネルギー密度		3.4	kcal/g					3.0 ~ 4.0		~							
いも類	じゃがいも-水煮	15								/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		
果実類	バナナ-生	10								/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		
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	g	6.7	22%					15.0% ~ 23.0%		~							
野菜類	大豆もやし-ゆで	5	動物性蛋白質	g	3.4	11.1%					20% 10% 18%		~							
野菜類	かぼちゃ(西洋)-ゆで	8	脂 質	g	6.0	19%					7.0% ~ 15.0%		~		65%		33%			
藻類	刻み昆布	0.05	可溶性炭水化物	g	13.1	42%					2.0% ~		~							
			繊維 不溶性	g	2.2	7.3%					0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%							
			維 総 量	g	3.1	9.9%					0.50% ~ 1.00%		~							
			灰分	g	1.2	4.0%					0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%				1.6%			
			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	410	1.32%	0.85% 0.40% 0.60%				0.50% ~ 1.00%		~							
			カルシウム	mg	136	0.44%	0.79% 0.40% 0.60%				0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%				2.5%			
			マグネシウム	mg	40	0.130%	0.119% 0.060% 0.040%				1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~				0.3%			
魚介類	あじ・まあじ-水煮	7	リ ン	mg	128	0.42%	0.60% 0.30% 0.50%				0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%				1.6%			
豆類	絹ごし豆腐	10	カルシウム：リン比	1.06 : 1							1 : 1				2 : 1					
いも類	さつまいも-蒸し	15					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	
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	0.8		4 2 4												31	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	8	銅	mg	0.2		0.4 0.2 0.2												8	
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	マンガン	mg	0.3		0.3 0.1 0.2													
藻類	刻み昆布	0.05	ビタミンC	mg	69		312 156 155								13055 6589 7729					
種実類	ごま-いり	2.5	シ ン	mg	135		312 156 155								13055 6589 7729					
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	A レチノール当量	IU	201		34 17 15								194 99 155					
豆類	糸引き納豆	0	ビタミンD	IU	22		1.9 0.9 1.5												31	
			ビタミンE	IU	2.1		101 50													
			ビタミンK	μg	47		0.1 0.1 0.0													
			ビタミンB1	mg	0.2		0.3 0.2 0.1													
			ビタミンB2	mg	0.2		1.1 0.5 0.4													
			ナイアシン	mg	1.5		0.09 0.05 0.03													
			ビタミンB6	mg	0.23		2.1 1.1 0.7													
			ビタミンB12	μg	0.1		17 8 6													
			葉 酸	μg	65		0.9 0.5 0.3													
			パントテン酸	mg	0.9															
			ビタミンC	mg	421															
			コレステロール	mg	51															
			食塩相当量	g	0.1															
			飽 和	g	1.0															
			一価不飽和	g	1.2															
			多価不飽和	g	1.2															
			n-3	mg	144															
			n-6	mg	1055															
			n-6 : n-3	7.3 : 1																
			リノール酸	mg	1024		672 340 309								3922 2009					
			αリノレン酸	mg	62		26 14													
			EPA+DHA	mg	70		26 14								691 340					
			EPA : DHA	0.4 : 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	1.0%	294	224	117	114
ロイシン	1.6%	501	411	210	182
リジン	1.5%	452	205	108	195
メチオニン	0.5%	159	205	102	
シスチン	0.3%	105			
メチオニン・シスチン計	0.9%	263	392	201	133
フェニルアラニン	1.0%	295	280	139	
チロシン	0.7%	231			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	526	448	229	226
スレオニン	0.9%	270	261	133	148
トリプトファン	0.3%	86	86	43	49
バリン	1.2%	357	299	151	121
ヒスチジン	0.6%	198	116	59	56
アルギニン	1.3%	398	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	294	291	250	180	116	162
ロイシン	501	495	440	410	113	121
リジン	452	447	340	360	132	124
メチオニン・シスチン計	263	261	220	160	118	163
フェニルアラニン・チロシン計	526	520	380	390	137	133
スレオニン	270	267	250	210	107	127
トリプトファン	86	85	60	70	141	121
バリン	357	353	310	220	114	161
ヒスチジン	198	196	-	120	-	163
全窒素量(g)	1.0					

