

ver.4 このレシピのエネルギー		113	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.72	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									
		4/1(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			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		
魚介類		大西洋さけ・養殖-焼き	7	乾燥重量	g	31.6	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	乾燥重量ベース			
豆類		あずき・全粒-ゆで	3.5	エネルギー	kcal	113.4				3.0 ~ 4.0		~							
豆類		糸引き納豆	2.8	エネルギー密度		3.6													
いも類		さつまいも-蒸し	15																
野菜類		キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類		こまつな・葉-ゆで	5	たんぱく質	g	8.1	26%	19%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~						
野菜類		かぼちゃ(西洋)-ゆで	6	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####					~	~						
きのこ類		マッシュルーム-ゆで	6	脂 質	g	6.9	22%	11%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	64%	33%				
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ	3	可溶性炭水化合物	g	11.8	37%					~	~						
				繊維 不溶性	g	3.2	10.2%				2.0% ~	~	~						
				維 総 量	g	4.1	13.0%					~	~						
				灰分	g	1.2	3.8%					~	~						
				ナトリウム	mg	39	0.12%	0.16%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~						
				カリウム	mg	402	1.27%	0.83%	0.40%	0.60%		~	~						
				カルシウム	mg	114	0.36%	0.77%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~				2.5%		
				マグネシウム	mg	34	0.108%	0.117%	0.060%	0.040%		~	~				0.3%		
				リン	mg	122	0.39%	0.59%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~				1.6%		
魚介類		ぶり・成魚-焼き	7	カルシウム：リン比		0.93	： 1			1： 1	1.2： 1 ~ 1.4： 1	~	~				2： 1		
豆類		糸引き納豆	2.8				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				
豆類		あずき・全粒-ゆで	3.5	鉄	mg	1.2		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量					95			
いも類		さつまいも-蒸し	15	亜 鉛	mg	3.7		4	2	4						32			
野菜類		キャベツ-生	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2						8			
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2									
きのこ類		まいたけ-ゆで	10	ビタミンレチノール	IU	22		312	159	158				13055	6726	7890			
藻類		刻み昆布	0.05	シン カロテン当量	IU	126													
種実類		ごま-いり	2	A レチノール当量	IU	212		312	159	158				13055	6726	7890			
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ	3	ビタミンD	IU	68		34	17	16				194	101	158			
				ビタミンE	IU	2.5		1.9	0.9	1.6						32			
				ビタミンK	μ g	67		101	51										
				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	2.9		1.1	0.5	0.4									
				ビタミンB6	mg	0.25		0.09	0.05	0.03									
				ビタミンB12	μ g	0.6		2.1	1.1	0.7									
				葉 酸	μ g	66		17	9	6									
				パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.5	0.3									
				ビタミンC	mg	419													
				コレステロール	mg	14													
				食塩相当量	g	0.1													
				飽 和	g	1.1													
				一価不飽和	g	1.4													
				多価不飽和	g	1.5													
				n-3	mg	594													
				n-6	mg	855													
				n-6：n-3		1.4	： 1												
				脂肪酸															
				リノール酸	mg	825		672	347	316				3922	2051				
				αリノレン酸	mg	77		26	14										
				EPA+DHA	mg	393		26	14					691	347				
				EPA：DHA	mg	0.6	： 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%	327	224	120	117
ロイシン	1.8%	557	411	215	186
リジン	1.8%	559	205	110	199
メチオニン	0.6%	187	205	104	
シスチン	0.3%	94			
メチオニン・シスチン計	0.9%	284	392	205	136
フェニルアラニン	1.0%	330	280	142	
チロシン	0.8%	257			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	587	448	234	230
スレオニン	1.0%	305	261	136	151
トリプトファン	0.3%	89	86	44	50
バリン	1.2%	393	299	155	123
ヒスチジン	1.1%	339	116	60	57
アルギニン	1.3%	422	205	110	161

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	327	287	250	180	115	159
ロイシン	557	489	440	410	111	119
リジン	559	491	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	284	249	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	587	515	380	390	136	132
スレオニン	305	268	250	210	107	128
トリプトファン	89	79	60	70	131	112
バリン	393	345	310	220	111	157
ヒスチジン	339	297	-	120	-	248
全窒素量(g)	1.1					

