

ver.4 このレシピのエネルギー		97	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.61	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						
		4/4(thu)	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	108.5		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		
肉類		若鶏・ささ身-生	5	水分	g	82.7	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		
豆類		糸引き納豆	0	乾燥重量	g	25.8				↓この範囲内！	↓この範囲内！					
豆類		あずき・全粒-ゆで	1	エネルギー	kcal	96.9				3.0	～ 4.0					
いも類		さつまいも-蒸し	10	エネルギー密度		3.8	kcal/g				～					
野菜類		キャベツ-生	2				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類		こまつな・葉-ゆで	2	たんぱく質	g	6.9	27%	24%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～				
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	3	内、動物性蛋白質	g	4.0	15.4%				～					
藻類		刻み昆布	0.1	脂 質	g	6.5	25%	13%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	78%	33%		
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	可溶性炭水化物	g	9.2	36%				～					
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ	5	繊維 不溶性	g	1.6	6.2%				2.0% ～	～				
				維 総 量	g	2.3	8.8%					～				
				灰分	g	1.1	4.4%					～				
				ナトリウム	mg	60	0.23%	0.19%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%				
				カリウム	mg	305	1.18%	1.02%	0.40%	0.60%		～				
				カルシウム	mg	142	0.55%	0.94%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～		2.5%		
				マグネシウム	mg	31	0.122%	0.143%	0.060%	0.040%	～	～		0.3%		
				リン	mg	121	0.47%	0.73%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%		1.6%		
魚介類		大西洋さけ・養殖-焼き	7	カルシウム：リン比		1.17	： 1			1：1	1.2：1 ～ 1.4：1	～		2：1		
豆類		絹ごし豆腐	10				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	
いも類		さつまいも-蒸し	15	鉄	mg	0.8		2	1	2	*2上限量：これ以上は危険という量				77	
野菜類		キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.5		4	2	3					26	
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.1		0.4	0.2	0.2					6	
野菜類		りょくとうもやし-ゆで	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.1	0.1						
野菜類		こまつな・葉-ゆで	5	ビタミンC	IU	37		312	130	129				13055	5490	6440
藻類		刻み昆布	0.05	βカロテン当量	IU	82										
種実類		ごま-いり	2.5	A レチノール当量	IU	118		312	130	129				13055	5490	6440
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ	3	ビタミンD	IU	30		34	14	13				194	82	129
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンE	IU	1.7		1.9	0.8	1.3						26
				ビタミンK	μg	43		101	42							
				ビタミンB1	mg	0.1		0.1	0.1	0.0						
				ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.1	0.1						
				ナイアシン	mg	1.8		1.1	0.4	0.3						
				ビタミンB6	mg	0.18		0.09	0.04	0.03						
				ビタミンB12	μg	0.4		2.1	0.9	0.6						
				葉 酸	μg	50		17	7	5						
				パントテン酸	mg	0.8		0.9	0.4	0.3						
				ビタミンC	mg	414										
				コレステロール	mg	14										
				食塩相当量	g	0.1										
				飽 和	g	1.2										
				一価不飽和	g	1.4										
				多価不飽和	g	1.4										
				n-3	mg	575										
				n-6	mg	867										
				n-6：n-3		1.5	： 1									
				脂肪酸												
				リノール酸	mg	842		672	283	258				3922	1674	
				αリノレン酸	mg	310		26	11							
				EPA+DHA	mg	190		26	11					691	283	
				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	1.2%	315	224	98	95
ロイシン	2.1%	546	411	175	152
リジン	2.0%	516	205	90	162
メチオニン	0.7%	174	205	85	
シスチン	0.3%	83			
メチオニン・シスチン計	1.0%	256	392	167	111
フェニルアラニン	1.2%	306	280	116	
チロシン	1.0%	254			
フェニルアラニン・チロシン計	2.2%	560	448	191	188
スレオニン	1.1%	288	261	111	124
トリプトファン	0.3%	85	86	36	41
バリン	1.5%	379	299	126	100
ヒスチジン	1.0%	258	116	49	46
アルギニン	1.5%	392	205	90	131

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	315	304	250	180	122	169
ロイシン	546	528	440	410	120	129
リジン	516	499	340	360	147	139
メチオニン・シスチン計	256	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	560	541	380	390	142	139
スレオニン	288	278	250	210	111	133
トリプトファン	85	82	60	70	137	117
バリン	379	367	310	220	118	167
ヒスチジン	258	249	-	120	-	208
全窒素量(g)	1.0					

