

ver.4 このレシピのエネルギー		148	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.94	日分となります						
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする						
5/10(fri)		グラム		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	このレシピでの上限量 *2					
							NRC		AAFCO		NRC		AAFCO		
卵類		鶏卵・卵白・ゆで		4	総重量	g	154.1			老齢犬用					
卵類		鶏卵・卵黄・ゆで		6.5	水分	g	116.7			「小動物の臨床栄養学」より					
豆類		絹ごし豆腐		10	乾燥重量	g	37.4	体重0.75乗ベース	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	
穀類		大麦・押麦		10	エネルギー	kcal	148.0			↓この範囲内！		↓この範囲内！			
野菜類		キャベツ・生		5	エネルギー密度		4.0	kcal/g		3.0 ~ 4.0	~				
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで		5						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類		りょくとうもやし・ゆで		5	たんぱく質	g	8.5	23%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~		
野菜類		にんじん・根、皮むき・ゆで		6.5	内、動物性蛋白質	g	4.2	11.2%				~	~		
藻類		刻み昆布		0.05	脂 質	g	9.2	25%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	54%	33%
種実類		ごま・いり		1.5	可溶性炭水化物	g	15.5	42%				~	~		
乳類		ヨーグルト・全脂無糖		10	繊維 不溶性	g	1.9	5.1%				2.0% ~	~		
					維 総 量	g	3.3	8.9%				~	~		
					灰分	g	1.4	3.9%				~	~		
					ナトリウム	mg	71	0.19%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%		
乳類		ヨーグルト・全脂無糖		10	カリウム	mg	350	0.94%	0.70%	0.40%	0.60%	~	~		
果実類		りんご・生		15	カルシウム	mg	189	0.50%	0.65%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	2.5%	
					マグネシウム	mg	45	0.121%	0.098%	0.060%	0.040%	~	~	0.3%	
					リ ン	mg	177	0.47%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	1.6%	
					カルシウム：リン比		1.07：1			1：1		1.2：1 ~ 1.4：1	~	2：1	
魚介類		まいわし・焼き		8	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				
豆類		糸引き納豆		2	鉄	mg	1.5	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量				
いも類		じゃがいも・水煮		15	亜 鉛	mg	1.2	4	2	4					
野菜類		キャベツ・生		5	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3					
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで		5	マンガン	mg	0.2	0.3	0.2	0.2					
野菜類		りょくとうもやし・ゆで		5	ビタミンD	IU	151	312	189	187					
藻類		刻み昆布		0.5	ミ ン	IU	182	312	189	187					
種実類		ごま・いり		2.5	A レチノール当量	IU	333	34	21	19					
乳類		ヨーグルト・全脂無糖		20	ビタミンD	IU	48	1.9	1.1	1.9					
					ビタミンE	IU	1.1	101	61						
					ビタミンK	μg	40	0.1	0.1	0.0					
					ビタミンB1	mg	0.1	0.3	0.2	0.1					
					ナイアシン	mg	1.8	1.1	0.6	0.4					
					ビタミンB6	mg	0.19	0.09	0.06	0.04					
					ビタミンB12	μg	0.9	2.1	1.3	0.8					
					葉 酸	μg	57	17	10	7					
					パントテン酸	mg	1.0	0.9	0.6	0.4					
					ビタミンC	mg	614								
					コレステロール	mg	102								
					食塩相当量	g	0.2								
					飽 和	g	2.1								
					一価不飽和	g	2.2								
					多価不飽和	g	2.0								
					n-3	mg	351								
					n-6	mg	1597								
					n-6：n-3		4.6：1								
					リノール酸	mg	1524	672	412	374					
					αリノレン酸	mg	65	26	16						
					EPA+DHA	mg	242	26	16						
					EPA：DHA	mg	0.7：1	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	1.0%	387	224	142	138
ロイシン	1.8%	668	411	254	221
リジン	1.5%	575	205	131	236
メチオニン	0.6%	208	205	123	
シスチン	0.4%	135			
メチオニン・シスチン計	0.9%	341	392	243	161
フェニルアラニン	1.0%	388	280	168	
チロシン	0.8%	309			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	697	448	277	273
スレオニン	0.9%	351	261	161	180
トリプトファン	0.3%	112	86	52	60
バリン	1.3%	471	299	183	146
ヒスチジン	0.7%	269	116	71	67
アルギニン	1.4%	508	205	131	191

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	387	294	250	180	118	164
ロイシン	668	509	440	410	116	124
リジン	575	438	340	360	129	122
メチオニン・シスチン計	341	260	220	160	118	163
フェニルアラニン・チロシン計	697	531	380	390	140	136
スレオニン	351	268	250	210	107	127
トリプトファン	112	85	60	70	142	122
バリン	471	359	310	220	116	163
ヒスチジン	269	205	-	120	-	171
全窒素量(g)	1.3					

