

ver.4 このレシピのエネルギー		114	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		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする								
5/16(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						NRC			AAFCO			NRC			AAFCO		
肉類	若鶏・ささ身・生	6.5		乾燥重量	g	30.0	体重0.75乗ベース	乾燥重量	ベース	乾燥重量	ベース	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	乾燥重量	ベース
豆類	糸引き納豆	2.1		エネルギー	kcal	113.8						！この範囲内！	！この範囲内！				
いも類	さつまいも・蒸し	15		エネルギー密度		3.8						3.0	～	4.0			
野菜類	キャベツ・生	5											～				
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	5											～				
野菜類	にんじん・根、皮むき・ゆで	8.5											～				
油脂類	フラックスシードオイル	0.5											～				
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20											～				
						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
		たんぱく質				g	7.2	24%	20%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～		
		内、動物性蛋白質				g	#VALUE!	#####									
		脂 質				g	7.2	24%	11%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	67%	33%
		可溶性炭水化合物				g	12.1	41%									
		繊維 不溶性				g	1.9	6.3%				2.0%	～				
		維 総 量				g	2.7	9.0%									
		灰分				g	1.2	4.0%									
		ナトリウム				mg	33	0.11%	0.16%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%
		カリウム				mg	377	1.26%	0.87%	0.40%	0.60%						
		カルシウム				mg	164	0.55%	0.81%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%			2.5%
		マグネシウム				mg	35	0.116%	0.123%	0.060%	0.040%						0.3%
		リ ン				mg	124	0.41%	0.62%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%
		カルシウム：リン比				1.33：1				1：1		1.2：1	～	1.4：1			2：1
						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ようという量			栄養量	栄養量	栄養量
魚介類	ぶり・成魚・焼き	7		鉄	mg	1.0	2	1	2	*2上限量：これ以上は危険という量							90
豆類	糸引き納豆	2.1		亜 鉛	mg	0.7	4	2	4								30
いも類	さつまいも・蒸し	15		銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.2								7
野菜類	キャベツ・生	5		マンガ	mg	0.3	0.3	0.1	0.1								
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	3		ビタ・レチノール	IU	55	312	151	150								
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	3		シ カロテン当量	IU	242	312	151	150								
野菜類	こまつな・葉・ゆで	3		A レチノール当量	IU	295	34	17	15								
藻類	刻み昆布	0.05		ビタミンD	IU	15	1.9	0.9	1.5								
種実類	ごま・いり	3		ビタミンE	IU	1.5	101	49									
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20		ビタミンK	μg	49	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	2.2	1.1	0.5	0.3						
						ナイアシン	mg	0.22	0.09	0.04	0.03						
						ビタミンB6	mg		2.1	1.0	0.7						
						ビタミンB12	μg	0.3	17	8	5						
						葉 酸	μg	53	0.9	0.4	0.3						
						パントテン酸	mg	1.1									
						ビタミンC	mg	413									
						コレステロール	mg	15									
						食塩相当量	g	0.1									
						飽 和	g	1.4									
						一価不飽和	g	1.4									
						多価不飽和	g	1.6									
						n-3	mg	573									
						n-6	mg	1041									
						n-6：n-3	1.8：1										
						リノール酸	mg	1017	672	329	300						
						αリノレン酸	mg	318	26	13							
						EPA+DHA	mg	204	26	13							
						EPA：DHA	mg	0.5：1	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	1.1%	328	224	114	111
ロイシン	1.9%	555	411	204	177
リジン	1.8%	539	205	105	189
メチオニン	0.6%	184	205	99	
シスチン	0.3%	90			
メチオニン・シスチン計	0.9%	274	392	195	129
フェニルアラニン	1.0%	309	280	135	
チロシン	0.8%	251			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	560	448	222	219
スレオニン	1.0%	303	261	129	144
トリプトファン	0.3%	90	86	42	48
バリン	1.3%	381	299	147	117
ヒスチジン	1.1%	322	116	57	54
アルギニン	1.4%	408	205	105	153

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	328	304	250	180	122	169
ロイシン	555	515	440	410	117	126
リジン	539	501	340	360	147	139
メチオニン・シスチン計	274	254	220	160	115	159
フェニルアラニン・チロシン計	560	520	380	390	137	133
スレオニン	303	281	250	210	112	134
トリプトファン	90	83	60	70	139	119
バリン	381	354	310	220	114	161
ヒスチジン	322	299	-	120	-	249
全窒素量(g)	1.1					

