

ver.4 このレシピのエネルギー		106	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.67	日分となります				
このレシピのエネルギー		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際は	1.0	日分とする				
5/17(fri)		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	
野菜類	にんじん・根、皮むき・ゆで	6	総重量	g	131.2		老齢犬用	「小動物の臨床栄養学」より			体重0.75	乾燥重量	乾燥重量
果実類	りんご・生	20	水分	g	104.7		乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乗ベース	乗ベース	乗ベース	
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	乾燥重量	g	26.5		↓この範囲内！			↓この範囲内！			
			エネルギー	kcal	106.0		3.0 ~ 4.0			~			
			エネルギー密度		4.0	kcal/g							
						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
			たんぱく質	g	5.4	20%	23%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	
			内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####				~	~		
			脂 質	g	5.8	22%	13%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	76% 33%	
			可溶性炭水化物	g	12.8	48%				~	~		
			繊維 不溶性	g	1.7	6.3%				2.0% ~	~		
			維 総 量	g	2.3	8.6%				~	~		
			灰分	g	1.0	3.8%				~	~		
			ナトリウム	mg	40	0.15%	0.18%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	
			カリウム	mg	287	1.08%	0.99%	0.40%	0.60%	~	~		
			カルシウム	mg	107	0.41%	0.92%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~ 2.5%		
			マグネシウム	mg	27	0.103%	0.139%	0.060%	0.040%	~	0.3%		
			リ ン	mg	99	0.37%	0.70%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30% 1.6%		
			カルシウム：リン比		1.09	: 1		1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	2 : 1		
魚介類	ぶり・成魚・焼き	7				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	糸引き納豆	2.1	鉄	mg	0.8	2	1	2	*2上限量:これ以上は危険という量			79	
いも類	さつまいも・蒸し	15	亜 鉛	mg	0.5	4	2	3				26	
野菜類	キャベツ・生	5	銅	mg	0.1	0.4	0.2	0.2				7	
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	3	マンガン	mg	0.2	0.3	0.1	0.1					
野菜類	りょくとうもろ・ゆで	3	ビタミンA	IU	57	312	134	132		13055	5647	6625	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	3	シ ン	IU	182	312	134	132		13055	5647	6625	
藻類	刻み昆布	0.05	A レチノール当量	IU	238	34	15	13		194	85	132	
種実類	ごま・いり	3	ビタミンD	IU	15	1.9	0.8	1.3				26	
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20	ビタミンE	IU	7.8	101	43						
乳類	ナチュラルチーズ・カーゼン	3	ビタミンK	μg	32	0.1	0.1	0.0					
果実類	りんご・生	20	ビタミンB1	mg	0.1	0.3	0.1	0.1					
			ビタミンB2	mg	0.1	1.1	0.5	0.3					
			ナイアシン	mg	1.2	0.09	0.04	0.03					
			ビタミンB6	mg	0.14	2.1	0.9	0.6					
			ビタミンB12	μg	0.3	17	7	5					
			葉 酸	μg	37	0.9	0.4	0.3					
			パントテン酸	mg	0.7								
			ビタミンC	mg	210								
			コレステロール	mg	12								
			食塩相当量	g	0.1								
			飽 和	g	1.4								
			一価不飽和	g	1.3								
			多価不飽和	g	1.2								
			n-3	mg	289								
			n-6	mg	876								
			n-6 : n-3		3.0 : 1								
			リノール酸	mg	852	672	291	265		3922	1722		
			αリノレン酸	mg	35	26	12			691	291		
			EPA+DHA	mg	204	26	12			1.5 : 1	1.5 : 1		
			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	0.9%	248	224	101	98
ロイシン	1.6%	424	411	180	156
リジン	1.5%	389	205	93	167
メチオニン	0.5%	141	205	87	
シスチン	0.3%	67			
メチオニン・シスチン計	0.8%	209	392	172	114
フェニルアラニン	0.9%	236	280	119	
チロシン	0.8%	199			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	435	448	196	193
スレオニン	0.8%	218	261	114	127
トリプトファン	0.3%	68	86	37	42
バリン	1.1%	297	299	130	103
ヒスチジン	0.9%	237	116	50	48
アルギニン	1.1%	289	205	93	135

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	248	301	250	180	121	167
ロイシン	424	516	440	410	117	126
リジン	389	474	340	360	139	132
メチオニン・シスチン計	209	254	220	160	115	159
フェニルアラニン・チロシン計	435	530	380	390	139	136
スレオニン	218	265	250	210	106	126
トリプトファン	68	83	60	70	138	118
バリン	297	361	310	220	117	164
ヒスチジン	237	288	-	120	-	240
全窒素量(g)	0.8					

