

ver.4 このレシピのエネルギー		160	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	1.01	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											
5/22(wed)		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	疾患別推奨レベル	NRC			AAFCO						
						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					
魚介類		大西洋さけ・養殖・焼き	8								老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より									
豆類		糸引き納豆	3								↓この範囲内！	↓この範囲内！								
いも類		さつまいも・蒸し	13								3.0 ~ 4.0	~								
野菜類		キャベツ・生	5								/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM				
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	たんぱく質				g	8.8	22%	16%	10%	18%	15.3%	~	23.4%	~			
野菜類		りょくとうもやし・ゆで	5	内、動物性蛋白質				g	#VALUE!	#####				~						
藻類		刻み昆布	0.05	脂 質				g	10.3	26%	9%	6%	5%	7.1%	~	15.3%	~			
種実類		ごま・いり	3	可溶性炭水化合物				g	16.2	41%				~						
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	20	繊 不溶性				g	2.6	6.7%				~						
果実類		りんご・生	20	維 総 量				g	3.6	9.2%				~						
				灰分				g	1.6	3.9%				~						
				ナトリウム				mg	37	0.09%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.36%	0.07%	~	0.25%	
				カリウム				mg	432	1.10%	0.66%	0.41%	0.61%	~						
				カルシウム				mg	198	0.50%	0.62%	0.41%	0.61%	0.51%	~	1.02%	~		2.5%	
				マグネシウム				mg	50	0.126%	0.094%	0.061%	0.041%	~			~		0.3%	
				リ ン				mg	173	0.44%	0.47%	0.31%	0.51%	0.25%	~	0.76%	0.20%	~	0.30%	1.6%
				カルシウム：リン比				1.15 : 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	
				鉄				mg	1.2		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					120	
				亜 鉛				mg	0.9		4	2	5						40	
				銅				mg	0.2		0.4	0.2	0.3						10	
				マンガン				mg	0.3		0.3	0.2	0.2							
				ビタミンC				IU	55		312	202	200				13055	8530	10006	
				ミネラル当量				IU	28											
				A レチノール当量				IU	83		312	202	200				13055	8530	10006	
				ビタミンD				IU	64		34	22	20				194	128	200	
				ビタミンE				IU	9.0		1.9	1.2	2.0						40	
				ビタミンK				μg	60		101	65								
				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	2.1		1.1	0.7	0.5							
				ビタミンB6				mg	0.24		0.09	0.06	0.04							
				ビタミンB12				μg	0.6		2.1	1.4	0.9							
				葉 酸				μg	65		17	11	7							
				パントテン酸				mg	1.2		0.9	0.6	0.4							
				ビタミンC				mg	217											
				コレステロール				mg	19											
				食塩相当量				g	0.1											
				飽 和				g	1.9											
				一価不飽和				g	2.6											
				多価不飽和				g	2.5											
				n-3				mg	651											
				n-6				mg	1829											
				n-6 : n-3				2.8 : 1												
				リノール酸				mg	1783		672	440	400				3922	2602		
				αリノレン酸				mg	86		26	18								
				EPA+DHA				mg	406		26	18					691	440		
				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%	378	224	152	148
ロイシン	1.7%	652	411	272	236
リジン	1.6%	613	205	140	252
メチオニン	0.6%	226	205	132	
シスチン	0.3%	118			
メチオニン・シスチン計	0.9%	346	392	260	172
フェニルアラニン	1.0%	377	280	180	
チロシン	0.8%	305			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	682	448	296	292
スレオニン	0.9%	365	261	172	192
トリプトファン	0.3%	110	86	56	64
バリン	1.2%	463	299	196	156
ヒスチジン	0.8%	322	116	76	72
アルギニン	1.4%	531	205	140	204

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	378	280	250	180	112	155
ロイシン	652	483	440	410	110	118
リジン	613	454	340	360	133	126
メチオニン・シスチン計	346	256	220	160	116	160
フェニルアラニン・チロシン計	682	505	380	390	133	130
スレオニン	365	270	250	210	108	129
トリプトファン	110	82	60	70	136	117
バリン	463	342	310	220	110	156
ヒスチジン	322	238	-	120	-	199
全窒素量(g)	1.4					

