

ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー	150	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.95	日分となります									
	158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする									
6/15(sat)		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	
		総重量 g 164.7				体重0.75乗ベース		乾燥重量 ベース		老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！ 3.0 ~ 4.0		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！ ~		体重0.75乗ベース		乾燥重量 ベース	
		水分 g 127.1															
		乾燥重量 g 37.6															
		エネルギー kcal 150.3															
		エネルギー密度 kcal/g 4.0															
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8									/DM		/DM		/DM		
豆類	絹ごし豆腐	10															
いも類	さつまいも-蒸し	15															
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質 g	8.2	22%	/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質 g	#VALUE!	#####												
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂 質 g	9.5	25%												
野菜類	オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化合物 g	16.0	42%												
果実類	ブルーベリー-生	6	繊 不溶性 g	3.1	8.3%												
種実類	ごま-いり	3	維 総 量 g	4.2	11.2%												
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	灰分 g	1.4	3.8%												
			ナトリウム mg	23	0.06%	0.13%		0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%			
			カリウム mg	442	1.18%	0.67%		0.40%		0.60%							
			カルシウム mg	145	0.39%	0.62%		0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%				2.5%	
			マグネシウム mg	52	0.137%	0.095%		0.060%		0.040%						0.3%	
果実類	りんご-生	20	リ ン mg	136	0.36%	0.48%		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		
			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		
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	鉄 mg	1.6			2		1		3				113		
いも類	さつまいも-蒸し	16	亜 鉛 mg	0.9			4		2		5				38		
野菜類	キャベツ-生	5	銅 mg	0.2			0.4		0.2		0.3				9		
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	マンガン mg	0.5			0.3		0.2		0.2						
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	5	ビタレチノール IU	43			302		190		188		12627		8019 9406		
野菜類	オクラ-ゆで	5	ミンカロゲン当量 IU	122													
果実類	ブルーベリー-生	6	Aレチノール当量 IU	163			302		190		188		12627		8019 9406		
種実類	ごま-いり	3	ビタミンD IU	32			33		21		19		188		120 188		
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンE IU	9.4			1.8		1.1		1.9				38		
			ビタミンK μg	51			98		61								
			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	2.6			1.0		0.6		0.4						
			ビタミンB6 mg	0.25			0.09		0.06		0.04						
			ビタミンB12 μg	0.6			2.1		1.3		0.8						
			葉 酸 μg	83			16		10		7						
			パントテン酸 mg	0.9			0.9		0.6		0.4						
			ビタミンC mg	24													
			コレステロール mg	16													
			食塩相当量 g	0.0													
サプリメント			飽 和		g 1.6												
			一価不飽和		g 2.1												
			多価不飽和		g 2.2												
			n-3	mg	595												
			n-6	mg	1628												
			n-6：n-3		2.7：1												
			リノール酸	mg	1580			650		414		376		3793		2446	
			αリノレン酸	mg	52			25		17				668		414	
			EPA+DHA	mg	436			25		17				1.5：1		1.5：1	
			EPA：DHA		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%	352	217	143	139
ロイシン	1.6%	588	397	256	222
リジン	1.5%	566	199	132	237
メチオニン	0.6%	217	199	124	
シスチン	0.3%	111			
メチオニン・シスチン計	0.9%	328	379	245	162
フェニルアラニン	0.9%	340	271	169	
チロシン	0.7%	266			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	605	434	278	275
スレオニン	0.9%	333	253	162	181
トリプトファン	0.3%	103	83	53	60
バリン	1.1%	418	289	184	147
ヒスチジン	1.1%	411	112	71	68
アルギニン	1.4%	516	199	132	192

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	352	282	250	180	113	157
ロイシン	588	470	440	410	107	115
リジン	566	453	340	360	133	126
メチオニン・シスチン計	328	263	220	160	119	164
フェニルアラニン・チロシン計	605	485	380	390	128	124
スレオニン	333	267	250	210	107	127
トリプトファン	103	82	60	70	137	118
バリン	418	334	310	220	108	152
ヒスチジン	411	329	-	120	-	274
全窒素量(g)	1.2					

