

ver.4 このレシピのエネルギー		119	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.75	日分となります									
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする									
6/27(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	
果実類	りんご-生	20	総重量	g	185.5		体重0.75乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乾燥重量	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	乗ベース	乗ベース	乗ベース
			水分	g	149.5						↓この範囲内！	↓この範囲内！						
			乾燥重量	g	36.0						3.0 ~ 4.0	~						
			エネルギー	kcal	119.1						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
			エネルギー密度		3.3	kcal/g					15.0% ~ 23.0%	~						
肉類	若鶏・ささ身-生	7				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	7.0% ~ 15.0%	~						
豆類	糸引き納豆	2.1									2.0% ~	~						
いも類	さつまいも-蒸し	15										~						
野菜類	キャベツ-生	5										~						
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	4	たんぱく質	g	7.0	19%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~						
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####				15.0% ~ 23.0%	~	~						
野菜類	オクラ-ゆで	5	脂 質	g	4.1	11%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~						
野菜類	トマト-ミント-生	10	可溶性炭水化合物	g	19.1	53%				7.0% ~ 15.0%	~	~						
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	繊 溶性	g	3.4	9.5%				2.0% ~	~	~						
種実類	ごま-いり	1.5	維 総 量	g	4.6	12.7%					~	~						
果実類	ブルーベリー-生	6	灰分	g	1.3	3.7%					~	~						
			ナトリウム	mg	15	0.04%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~						
			カリウム	mg	491	1.37%	0.70%	0.40%	0.60%		~	~						
			カルシウム	mg	142	0.39%	0.65%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~						2.5%
			マグネシウム	mg	43	0.120%	0.099%	0.060%	0.040%		~	~						0.3%
			リ ン	mg	123	0.34%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~						1.6%
			カルシウム：リン比		1.16	: 1			1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~							2 : 1
肉類	若鶏・ささ身-生	7.5				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	*2上限量:これ以上は危険という量		
豆類	糸引き納豆	2.1	鉄	mg	1.0		2	1	3							108		
いも類	さつまいも-蒸し	17	亜 鉛	mg	0.7		4	2	4							36		
野菜類	キャベツ-生	5	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3							9		
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2									
野菜類	オクラ-ゆで	6	ビタミンC	mg	13		302	181	180				12627	7667	8993			
野菜類	トマト-生	18	ビタミンD	IU	103		302	181	180				12627	7667	8993			
種実類	ごま-いり	2	A レチノール当量	IU	116		33	20	18				188	115	180			
果実類	ブルーベリー-生	5	ビタミンE	IU	8		1.8	1.1	1.8							36		
果実類	りんご-生	20	ビタミンK	μg	56		98	59										
乳類	ヨーグルト-全脂無糖	10	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0									
			ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1									
			ナイアシン	mg	2.9		1.0	0.6	0.4									
			ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.05	0.04									
			ビタミンB12	μg	0.0		2.1	1.3	0.8									
			葉 酸	μg	86		16	10	6									
			パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.5	0.4									
			ビタミンC	mg	224													
			コレステロール	mg	11													
			食塩相当量	g	0.0													
			飽 和	g	0.6													
			一価不飽和	g	0.9													
			多価不飽和	g	1.1													
			n-3	mg	43													
			n-6	mg	1072													
			n-6 : n-3		24.9 : 1													
			リノール酸	mg	1059		650	396	360				3793	2338				
			αリノレン酸	mg	42		25	16										
			EPA+DHA	mg	1		25	16					668	396				
			EPA : DHA	mg	0.2 : 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
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	
	/DM	mg			
イソロイシン	0.8%	297	217	137	133
ロイシン	1.4%	499	397	245	212
リジン	1.4%	489	199	126	227
メチオニン	0.5%	162	199	119	
シスチン	0.3%	94			
メチオニン・シスチン計	0.7%	255	379	234	155
フェニルアラニン	0.8%	284	271	162	
チロシン	0.6%	220			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	505	434	266	263
スレオニン	0.8%	284	253	155	173
トリプトファン	0.2%	85	83	50	58
バリン	0.9%	338	289	176	140
ヒスチジン	0.7%	264	112	68	65
アルギニン	1.2%	433	199	126	183

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	297	281	250	180	112	156
ロイシン	499	471	440	410	107	115
リジン	489	462	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	255	241	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	505	477	380	390	125	122
スレオニン	284	268	250	210	107	128
トリプトファン	85	81	60	70	134	115
バリン	338	319	310	220	103	145
ヒスチジン	264	250	-	120	-	208
全窒素量(g)	1.1					

