

ver.4 このレシピのエネルギー		120	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.76	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							
6/28(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		このレシピでの推奨量		このレシピでの上限量 *2			
果実類	りんご-生	20	グラム	総重量	g	201.3	NRC		AAFCO		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！ ~	NRC		AAFCO	
				水分	g	164.4	体重0.75 乗ベース		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	
肉類	若鶏・ささ身-生	7		乾燥重量	g	36.9	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
				エネルギー	kcal	119.7										
いも類	さつまいも-蒸し	15		エネルギー密度		3.2	kcal/g									
野菜類	キャベツ-生	5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
				たんぱく質	g	7.6	21%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~				
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	4		内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####									
				脂 質	g	4.0	11%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~			53%	33%
野菜類	オクラ-ゆで	5		可溶性炭水化物	g	18.9	51%									
				繊維 不溶性	g	3.9	10.7%									
野菜類	トマト-ミート-生	10		維 総 量	g	5.1	13.9%									
				灰分	g	1.4	3.8%									
きのこ類	まいたけ-ゆで	5		ナトリウム	mg	17	0.04%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%				
				カリウム	mg	512	1.39%	0.69%	0.40%	0.60%						
種実類	ごま-いり	1.5		カルシウム	mg	145	0.39%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~				2.5%
				マグネシウム	mg	46	0.124%	0.096%	0.060%	0.040%	~					0.3%
果実類	ブルーベリー-生	6		リ ン	mg	139	0.38%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%				1.6%
				カルシウム：リン比		1.04：1			1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~			2：1		
魚介類	かつお・春獲り-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	
				鉄	mg	1.2	2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量				111		
豆類	糸引き納豆	2.1		亜 鉛	mg	8.3	4	2	4					37		
				銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3					9		
野菜類	キャベツ-生	6		マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2							
				ビタミンC	mg	13	302	186	184					12627	7863	9224
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6		シ ン カロチン当量	IU	116	302	186	184							
				A レチノール当量	IU	295	33	20	18					12627	7863	9224
野菜類	アスパラガス・若茎-ゆで	5		ビタミンD	IU	48	33	20	18					188	118	184
				ビタミンE	IU	3.1	1.8	1.1	1.8							37
野菜類	オクラ-ゆで	6		ビタミンK	μg	65	98	60								
				ビタミンB1	mg	0.3	0.1	0.1	0.0							
野菜類	トマト-生	18		ビタミンB2	mg	0.3	0.3	0.2	0.1							
				ナイアシン	mg	4.8	1.0	0.6	0.4							
きのこ類	まいたけ-ゆで	10		ビタミンB6	mg	0.39	0.09	0.06	0.04							
				ビタミンB12	μg	0.8	2.1	1.3	0.8							
種実類	ごま-いり	2		葉 酸	μg	111	16	10	7							
				パントテン酸	mg	1.6	0.9	0.6	0.4							
果実類	ブルーベリー-生	6		ビタミンC	mg	334										
				コレステロール	mg	10										
果実類	りんご-生	20		食塩相当量	g	0.0										
				飽 和	g	0.6										
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		一価不飽和	g	0.9										
				多価不飽和	g	1.1										
				n-3	mg	51										
				n-6	mg	1078										
				n-6：n-3		21.1：1										
				リノール酸	mg	1067	650	406	369					3793	2398	
				αリノレン酸	mg	42	25	16								
				EPA+DHA	mg	9	25	16					668	406		
				EPA：DHA	mg	0.3：1	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	0.8%	298	217	140	137
ロイシン	1.4%	502	397	251	218
リジン	1.3%	495	199	129	232
メチオニン	0.5%	174	199	122	
シスチン	0.3%	101			
メチオニン・シスチン計	0.7%	275	379	240	159
フェニルアラニン	0.8%	290	271	166	
チロシン	0.6%	223			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	513	434	273	269
スレオニン	0.8%	284	253	159	177
トリプトファン	0.2%	91	83	52	59
バリン	1.0%	351	289	181	144
ヒスチジン	0.9%	345	112	70	66
アルギニン	1.2%	429	199	129	188

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	298	266	250	180	106	148
ロイシン	502	448	440	410	102	109
リジン	495	442	340	360	130	123
メチオニン・シスチン計	275	245	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	513	457	380	390	120	117
スレオニン	284	253	250	210	101	120
トリプトファン	91	81	60	70	135	116
バリン	351	313	310	220	101	142
ヒスチジン	345	307	-	120	-	256
全窒素量(g)	1.1					

