

ver.4 このレシピのエネルギー		130	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.82	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												
7/2(tue)		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								
						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								
魚介類		ぶり・成魚・焼き	7.5					老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より			疾患別推奨レベル										
豆類		糸引き納豆	2.1					↓この範囲内！			↓この範囲内！										
いも類		さつまいも・蒸し	15					3.0 ～ 4.0			～										
野菜類		キャベツ・生	5					/DM			/DM			/DM							
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	たんぱく質				g	7.9	22%	16%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～	53%	33%		
野菜類		オクラ・ゆで	5	内、動物性蛋白質				g	#VALUE!	#####											
野菜類		トマト・生	18	脂 質				g	7.3	20%	9%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～				
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	可溶性炭水化合物				g	15.7	43%											
藻類		刻み昆布	0.5	繊 不溶性				g	3.6	10.0%				2.0%	～						
種実類		ごま・いり	2.5	維 総 量				g	5.2	14.1%											
果実類		ブルーベリー・生	6	灰分				g	1.6	4.4%											
				ナトリウム				mg	48	0.13%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%		
				カリウム				mg	527	1.45%	0.69%	0.40%	0.60%								
				カルシウム				mg	161	0.44%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%			2.5%		
				マグネシウム				mg	56	0.152%	0.098%	0.060%	0.040%						0.3%		
				リ ン				mg	136	0.37%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%		
				カルシウム：リン比				1.19：1				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					
				鉄				mg	1.6		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量			栄養量			栄養量	栄養量
				亜 鉛				mg	0.9		4	2	4				109				
				銅				mg	0.3		0.4	0.2	0.3				36				
				マンガン				mg	0.4		0.3	0.2	0.2				9				
				ビタミンC				IU	12		302	184	182				12627			7772	9117
				ミネラル当量				IU	99		302	184	182				12627			7772	9117
				A レチノール当量				IU	110		33	20	18				188			117	182
				ビタミンD				IU	50		1.8	1.1	1.8								36
				ビタミンE				IU	9.2		0.1	0.1	0.0								
				ビタミンK				μg	58		0.3	0.2	0.1								
				ビタミンB1				mg	0.2		1.0	0.6	0.4								
				ビタミンB2				mg	0.2		0.09	0.05	0.04								
				ナイアシン				mg	3.8		2.1	1.3	0.8								
				ビタミンB6				mg	0.29		16	10	7								
				ビタミンB12				μg	0.9		0.9	0.5	0.4								
				葉 酸				μg	79												
				パントテン酸				mg	1.0												
				ビタミンC				mg	373												
				コレステロール				mg	11												
				食塩相当量				g	0.1												
				飽 和				g	0.9												
				一価不飽和				g	1.6												
				多価不飽和				g	1.9												
				n-3				mg	332												
				n-6				mg	1549												
				n-6：n-3				4.7：1													
				リノール酸				mg	1521		650	401	365							3793	2370
				αリノレン酸				mg	52		25	16									
				EPA+DHA				mg	227		25	16								668	401
				EPA：DHA				mg	0.5：1		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	0.8%	303	217	139	135
ロイシン	1.4%	508	397	248	215
リジン	1.4%	500	199	128	230
メチオニン	0.5%	195	199	120	
シスチン	0.3%	108			
メチオニン・シスチン計	0.8%	304	379	237	157
フェニルアラニン	0.8%	301	271	164	
チロシン	0.6%	230			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	531	434	270	266
スレオニン	0.8%	295	253	157	175
トリプトファン	0.3%	95	83	51	58
バリン	1.0%	363	289	179	142
ヒスチジン	1.1%	411	112	69	66
アルギニン	1.3%	468	199	128	186

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	303	263	250	180	105	146
ロイシン	508	441	440	410	100	107
リジン	500	433	340	360	127	120
メチオニン・シスチン計	304	264	220	160	120	165
フェニルアラニン・チロシン計	531	461	380	390	121	118
スレオニン	295	256	250	210	102	122
トリプトファン	95	83	60	70	138	118
バリン	363	315	310	220	102	143
ヒスチジン	411	356	-	120	-	297
全窒素量(g)	1.2					

