

ver.4 このレシピのエネルギー		137	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.87	日分となります						
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする					
7/4(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		総重量				NRC			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				
		水分				AAFCO					AAFCO				
		乾燥重量				体重0.75乗ベース					体重0.75乗ベース				
卵類	鶏卵・卵白・ゆで	7	エネルギー				乾燥重量ベース				乾燥重量ベース				
卵類	鶏卵・卵黄・ゆで	4	エネルギー密度				kcal/g				乾燥重量ベース				
豆類	糸引き納豆	2.1													
いも類	さつまいも・蒸し	15													
野菜類	キャベツ・生	5													
野菜類	オクラ・ゆで	5	/DM				/DM				/DM				
野菜類	りょくとうもろし・ゆで	8	たんぱく質	g	7.6	21%	16%	10%	18%		15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類	トマト・生	15	内、動物性蛋白質	g	1.6	4.3%					~	~			
種実類	ごま・いり	1.5	脂 質	g	7.0	19%	9%	6%	5%		7.0% ~ 15.0%	~	53%	33%	
果実類	ブルーベリー・生	6	可溶性炭水化物	g	16.6	45%					~	~			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	繊維 不溶性	g	3.5	9.5%					2.0% ~	~			
			維 総 量	g	4.8	13.0%					~	~			
			灰分	g	1.6	4.4%					~	~			
			ナトリウム	mg	62	0.17%	0.13%	0.08%	0.06%		0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
果実類	りんご・生	20	カリウム	mg	489	1.33%	0.69%	0.40%	0.60%		~	~			
			カルシウム	mg	140	0.38%	0.64%	0.40%	0.60%		0.50% ~ 1.00%	~			2.5%
			マグネシウム	mg	50	0.137%	0.097%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%
			リ ン	mg	153	0.42%	0.49%	0.30%	0.50%		0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%
			カルシウム：リン比		0.91	1			1：1		1.2：1 ~ 1.4：1	~			2：1
魚介類	まいわし・焼き	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	
豆類	糸引き納豆	2.1	鉄	mg	1.5	2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					110	
いも類	さつまいも・蒸し	15	亜 鉛	mg	1.0	4	2	4						37	
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	8	マンガ	mg	0.4	0.3	0.2	0.2							
野菜類	オクラ・ゆで	5	ビタミンC	IU	92	302	185	184					12627	7833	9188
野菜類	りょくとうもろし・ゆで	5	ミネラル当量	IU	91	302	185	184					12627	7833	9188
野菜類	トマト・生	15	A レチノール当量	IU	183	33	20	18					188	118	184
きのこ類	しいたけ・ゆで	8	ビタミンD	IU	53	33	20	18							37
藻類	刻み昆布	0.5	ビタミンE	IU	2.5	1.8	1.1	1.8							
種実類	ごま・いり	3	ビタミンK	μg	57	98	60								
果実類	ブルーベリー・生	8	ビタミンB1	mg	0.2	0.1	0.1	0.0							
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンB2	mg	0.2	0.3	0.2	0.1							
			ナイアシン	mg	2.1	1.0	0.6	0.4							
			ビタミンB6	mg	0.24	0.09	0.06	0.04							
			ビタミンB12	μg	0.8	2.1	1.3	0.8							
			葉 酸	μg	81	16	10	7							
			パントテン酸	mg	1.2	0.9	0.6	0.4							
			ビタミンC	mg	322										
			コレステロール	mg	64										
			食塩相当量	g	0.1										
			飽 和	g	1.5										
			一価不飽和	g	1.8										
			多価不飽和	g	1.9										
			n-3	mg	315										
			n-6	mg	1523										
			n-6：n-3		4.8：1										
			リノール酸	mg	1469	650	404	368					3793	2389	
			αリノレン酸	mg	56	25	16								
			EPA+DHA	mg	218	25	16						668	404	
			EPA：DHA	mg	0.7：1	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	0.9%	318	217	140	136
ロイシン	1.5%	539	397	250	217
リジン	1.3%	475	199	129	232
メチオニン	0.5%	185	199	121	
シスチン	0.3%	120			
メチオニン・シスチン計	0.8%	304	379	239	158
フェニルアラニン	0.9%	324	271	165	
チロシン	0.7%	248			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	572	434	272	268
スレオニン	0.8%	299	253	158	176
トリプトファン	0.3%	95	83	51	59
バリン	1.1%	390	289	180	143
ヒスチジン	0.6%	232	112	70	66
アルギニン	1.2%	443	199	129	187

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	318	282	250	180	113	156
ロイシン	539	477	440	410	108	116
リジン	475	420	340	360	124	117
メチオニン・シスチン計	304	269	220	160	122	168
フェニルアラニン・チロシン計	572	506	380	390	133	130
スレオニン	299	265	250	210	106	126
トリプトファン	95	84	60	70	140	120
バリン	390	345	310	220	111	157
ヒスチジン	232	205	-	120	-	171
全窒素量(g)	1.1					

