

ver.4 このレシピのエネルギー		123	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.78	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								
		7/24(wed)	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	g	163.0		NRC		AAFCO	老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル	NRC		AAFCO				
			水分	g	128.9		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	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				
			乾燥重量	g	34.1		↓この範囲内！			↓この範囲内！	↓この範囲内！							
			エネルギー	kcal	122.6					3.0	～	4.0						
			エネルギー密度		3.6	kcal/g					～							
							/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM				
魚介類		大西洋さけ・養殖-焼き	6	たんぱく質	g	7.3	21%	17%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～				
豆類		糸引き納豆	2.1	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####				～							
いも類		さつまいも-蒸し	15	脂 質	g	7.3	21%	10%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～				
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	14.4	42%				～							
野菜類		キャベツ-生	5	繊維 不溶性	g	3.1	9.1%				～							
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	維 総 量	g	4.4	12.8%				～							
野菜類		トマト-生	11	灰分	g	1.5	4.5%				～							
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	ナトリウム	mg	50	0.15%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～			
藻類		刻み昆布	0.3	カリウム	mg	527	1.54%	0.74%	0.40%	0.60%	～							
果実類		ブルーベリー-生	6	カルシウム	mg	150	0.44%	0.69%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%		2.5%			
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	マグネシウム	mg	42	0.123%	0.104%	0.060%	0.040%	～				0.3%			
				リン	mg	147	0.43%	0.53%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～			
				カルシウム：リン比		1.02	: 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ょうという量					栄養量	栄養量	栄養量	
				鉄	mg	1.1		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量							102
魚介類		大西洋さけ・養殖-焼き	7.5	亜 鉛	mg	0.7		4	2	4	/DM：乾燥重量あたり							34
いも類		さつまいも-蒸し	15	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2								9
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	10	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2						12627	7273	8531
野菜類		キャベツ-生	8	ビタレチノール	IU	32		302	172	171								
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	シ ン カロテン当量	IU	116												
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	3.5	A レチノール当量	IU	146		302	172	171						12627	7273	8531
野菜類		りょくとうもやし-ゆで	5	ビタミンD	IU	66		33	19	17						188	109	171
野菜類		トマト-生	12	ビタミンE	IU	3.4		1.8	1.0	1.7								34
藻類		刻み昆布	0.3	ビタミンK	μ g	57		98	56									
種実類		ごま-いり	3	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0								
果実類		ブルーベリー-生	6	ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1								
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	ナイアシン	mg	2.3		1.0	0.6	0.4								
				ビタミンB6	mg	0.25		0.09	0.05	0.03								
				ビタミンB12	μ g	0.5		2.1	1.2	0.8								
				葉 酸	μ g	84		16	9	6								
				パントテン酸	mg	1.1		0.9	0.5	0.3								
				ビタミンC	mg	429												
				コレステロール	mg	15												
				食塩相当量	g	0.1												
				飽 和	g	1.2												
				一価不飽和	g	1.7												
				多価不飽和	g	1.5												
				n-3	mg	560												
				n-6	mg	931												
				n-6：n-3		1.7	: 1											
				リノール酸	mg	896		650	375	341						3793	2218	
				αリノレン酸	mg	52		25	15									
				EPA+DHA	mg	365		25	15							668	375	
				EPA：DHA	mg	0.6	: 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%	290	217	130	126
ロイシン	1.5%	495	397	232	201
リジン	1.4%	493	199	119	215
メチオニン	0.5%	174	199	113	
シスチン	0.3%	90			
メチオニン・シスチン計	0.8%	266	379	222	147
フェニルアラニン	0.8%	287	271	154	
チロシン	0.7%	226			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	513	434	253	249
スレオニン	0.9%	293	253	147	164
トリプトファン	0.2%	84	83	48	55
バリン	1.1%	361	289	167	133
ヒスチジン	0.8%	260	112	65	61
アルギニン	1.2%	394	199	119	174

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	290	272	250	180	109	151
ロイシン	495	463	440	410	105	113
リジン	493	462	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	266	249	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	513	481	380	390	126	123
スレオニン	293	274	250	210	110	131
トリプトファン	84	79	60	70	132	113
バリン	361	338	310	220	109	153
ヒスチジン	260	244	-	120	-	203
全窒素量(g)	1.1					

