

ver.4 このレシピのエネルギー		96	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.61	日分となります														
参考の表へ		1日と与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする													
		8/9(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											
		グラム					NRC			AAFCO		NRC			AAFCO								
							体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース		乾燥重量ベース			乾燥重量ベース								
魚介類		ぶり・成魚・焼き	7								老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！										
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	14								3.0 ~ 4.0		~										
野菜類		キャベツ・生	5																				
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5								/DM		/DM		/DM								
野菜類		アスパラガス・若茎・ゆで	4	たんぱく質				g	8.0	30%	22%		10%		18%								
野菜類		トマト・ミニトマト・生	20	内、動物性蛋白質				g	#VALUE!	#####													
果実類		ブルーベリー・生	6	脂 質				g	5.4	20%	12%		6%		5%								
種実類		ごま・いり	2	可溶性炭水化合物				g	8.5	32%													
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	繊維 不溶性				g	2.5	9.2%													
				維 総 量				g	3.2	12.2%													
				灰分				g	1.2	4.5%													
				ナトリウム				mg	33	0.13%	0.18%		0.08%		0.06%								
				カリウム				mg	449	1.69%	0.95%		0.40%		0.60%								
				カルシウム				mg	134	0.50%	0.88%		0.40%		0.60%								
				マグネシウム				mg	36	0.134%	0.134%		0.060%		0.040%								
				リ ン				mg	128	0.48%	0.68%		0.30%		0.50%								
				カルシウム：リン比				1.05：1				1：1		1.2：1 ~ 1.4：1									
								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		
魚介類		あじ・まあじ・焼き	10	鉄				mg	1.1		2			1			2			80			
豆類		糸引き納豆	2.1	亜 鉛				mg	4.5		4			2			3			27			
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	15	銅				mg	0.1		0.4			0.2			0.2			7			
野菜類		キャベツ・生	5	マンガン				mg	0.2		0.3			0.1			0.1						
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	ビタミンC				IU	34		302			134			133			12627			
野菜類		アスパラガス・若茎・ゆで	4	ミネラル当量				IU	195											5663			
野菜類		トマト・ミニトマト・生	15	A レチノール当量				IU	310		302			134			133			6643			
果実類		ブルーベリー・生	6	ビタミンD				IU	28		33			15			13			188			
種実類		ごま・いり	1	ビタミンE				IU	3.2		1.8			0.8			1.3			85			
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	5	ビタミンK				μg	50		98			43						27			
				ビタミンB1				mg	0.2		0.1			0.1			0.0						
				ビタミンB2				mg	0.2		0.3			0.1			0.1						
				ナイアシン				mg	2.8		1.0			0.5			0.3						
				ビタミンB6				mg	0.27		0.09			0.04			0.03						
				ビタミンB12				μg	0.4		2.1			0.9			0.6						
				葉 酸				μg	91		16			7			5						
				パントテン酸				mg	0.9		0.9			0.4			0.3						
				ビタミンC				mg	331														
				コレステロール				mg	19														
				食塩相当量				g	0.1														
				飽 和				g	1.1														
				一価不飽和				g	1.2														
				多価不飽和				g	1.3														
				n-3				mg	407														
				n-6				mg	990														
				n-6：n-3				2.4：1															
				リノール酸				mg	832		650			292			266						
				αリノレン酸				mg	39		25			12									
				EPA+DHA				mg	300		25			12						3793			
				EPA：DHA				mg	0.5：1		1：1			1：1						1727			
																			668				
																			292				
																			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	1.3%	340	217	101	98
ロイシン	2.2%	574	397	181	157
リジン	2.2%	597	199	93	167
メチオニン	0.8%	205	199	88	
シスチン	0.4%	100			
メチオニン・シスチン計	1.2%	307	379	173	114
フェニルアラニン	1.2%	319	271	120	
チロシン	1.0%	263			
フェニルアラニン・チロシン計	2.2%	582	434	197	194
スレオニン	1.2%	323	253	114	128
トリプトファン	0.4%	95	83	37	43
バリン	1.5%	396	289	130	104
ヒスチジン	1.3%	338	112	50	48
アルギニン	1.7%	452	199	93	136

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	340	272	250	180	109	151
ロイシン	574	460	440	410	104	112
リジン	597	478	340	360	141	133
メチオニン・シスチン計	307	246	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	582	466	380	390	123	120
スレオニン	323	258	250	210	103	123
トリプトファン	95	76	60	70	127	109
バリン	396	317	310	220	102	144
ヒスチジン	338	270	-	120	-	225
全窒素量(g)	1.2					

