

ver.4 このレシピのエネルギー		139	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.88	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											
		8/18(sun)	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		疾患別推奨レベル			NRC			AAFCO			
卵類	鶏卵・卵白・ゆで	5	乾燥重量	g	36.7		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内↓			↓この範囲内↓			体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	
卵類	鶏卵・卵黄・ゆで	6	エネルギー	kcal	139.2					3.0 ~ 4.0			~								
豆類	糸引き納豆	2.2	エネルギー密度		3.8	kcal/g				/DM			/DM		/DM		/DM		/DM		
いも類	さつまいも・蒸し	15								/DM			/DM		/DM		/DM				
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	8	たんぱく質	g	7.5	20%				16%			10%		18%		15.0% ~ 23.0%			~	
野菜類	キャベツ・生	6	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####											~			~	
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	脂 質	g	7.0	19%				9%			6%		5%		7.0% ~ 15.0%			~	
野菜類	トマト・ミトマト・生	30	可溶性炭水化物	g	15.2	41%											~			~	
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	繊 溶性	g	3.3	9.0%											~			~	
果実類	ブルーベリー・生	6	維 総 量	g	4.5	12.2%											~			~	
藻類	刻み昆布	0.5	灰分	g	1.7	4.7%											~			~	
種実類	ごま・いり	2	ナトリウム	mg	52	0.14%				0.13%			0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%			0.07% ~ 0.25%	
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	カリウム	mg	566	1.54%				0.69%			0.40%		0.60%		~			~	
			カルシウム	mg	172	0.47%				0.64%			0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%			2.5%	
			マグネシウム	mg	47	0.128%				0.097%			0.060%		0.040%		~			0.3%	
			リ ン	mg	164	0.45%				0.49%			0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%			1.6%	
			カルシウム：リン比	1.05 : 1						1 : 1							1.2 : 1 ~ 1.4 : 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			*2上限量：これ以上は危険という量			栄養量	栄養量	栄養量			
			鉄	mg	1.6		2	1	3									110			
魚介類	大西洋さけ・養殖・焼き	7.5	亜 鉛	mg	1.0		4	2	4									37			
豆類	糸引き納豆		銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3									9			
いも類	さつまいも・蒸し	10	マンガ	mg	0.4		0.3	0.2	0.2												
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	8	ビタミンC	mg	115		302	185	184							12627	7826	9180			
野菜類	キャベツ・生	5	シ ン	mg	202		302	185	184							12627	7826	9180			
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	5	A レチノール当量	mg	316		302	185	184							188	118	184			
野菜類	トマト・ミトマト・生	20	ビタミンD	mg	63		33	20	18									37			
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	ビタミンE	mg	3.5		1.8	1.1	1.8												
果実類	ブルーベリー・生	5	ビタミンK	mg	50		98	60													
種実類	ごま・いり	2.5	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	2.0		1.0	0.6	0.4												
			ビタミンB6	mg	0.25		0.09	0.06	0.04												
			ビタミンB12	mg	0.5		2.1	1.3	0.8												
			葉 酸	mg	86		16	10	7												
			パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.6	0.4												
			ビタミンC	mg	235																
			コレステロール	mg	94																
			食塩相当量	g	0.1																
			飽 和	g	1.6																
			一価不飽和	g	2.3																
			多価不飽和	g	1.9																
			n-3	mg	360																
			n-6	mg	1547																
			n-6 : n-3	4.3 : 1																	
			リノール酸	mg	1487		650	404	367							3793	2387				
			αリノレン酸	mg	54		25	16													
			EPA+DHA	mg	226		25	16								668	404				
			EPA : DHA	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%	311	217	140	136
ロイシン	1.4%	521	397	250	217
リジン	1.3%	465	199	129	231
メチオニン	0.5%	182	199	121	
シスチン	0.3%	120			
メチオニン・シスチン計	0.8%	303	379	239	158
フェニルアラニン	0.8%	307	271	165	
チロシン	0.7%	244			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	551	434	272	268
スレオニン	0.8%	295	253	158	176
トリプトファン	0.3%	93	83	51	59
バリン	1.0%	381	289	180	143
ヒスチジン	0.6%	227	112	70	66
アルギニン	1.2%	437	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	311	270	250	180	108	150
ロイシン	521	452	440	410	103	110
リジン	465	404	340	360	119	112
メチオニン・シスチン計	303	263	220	160	119	164
フェニルアラニン・チロシン計	551	479	380	390	126	123
スレオニン	295	256	250	210	102	122
トリプトファン	93	80	60	70	134	115
バリン	381	331	310	220	107	150
ヒスチジン	227	198	-	120	-	165
全窒素量(g)	1.2					

