

ver.4 このレシピのエネルギー		76	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.48	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							
8/31(sat)		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		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				体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		↓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								3.0 ～ 4.0		～					
		エネルギー															
		エネルギー密度															
						/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM	
		たんぱく質				g 6.2		31%		29%		10%		18%		15.0% ～ 23.0%	
		内、動物性蛋白質				g #VALUE!		#####									
		脂 質				g 3.1		15%		16%		6%		5%		7.0% ～ 15.0%	
		可溶性炭水化合物				g 7.9		39%									
		繊維 不溶性				g 1.3		6.5%									
		維 総 量				g 1.8		8.7%									
		灰分				g 0.8		3.9%									
魚介類		しろさけ・焼き	10	ナトリウム				mg 29		0.14%		0.23%		0.08%		0.06%	
いも類		さつまいも・蒸し	10	カリウム				mg 267		1.32%		1.26%		0.40%		0.60%	
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	10	カルシウム				mg 97		0.48%		1.17%		0.40%		0.60%	
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	マグネシウム				mg 20		0.099%		0.177%		0.060%		0.040%	
				リ ン				mg 95		0.47%		0.90%		0.30%		0.50%	
				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ようという量	
				鉄				mg 0.7		2		1		2		*2上限量：これ以上は危険という量	
卵類		鶏卵・卵白・ゆで	7	亜 鉛				mg 0.5		4		1		2		60	
卵類		鶏卵・卵黄・ゆで	4	銅				mg 0.1		0.4		0.1		0.1		20	
豆類		糸引き納豆	3.5	マンガ				mg 0.2		0.3		0.1		0.1		5	
いも類		さつまいも・蒸し	10	ビタレチノール				IU 74		302		102		101		12627	
野菜類		キャベツ・生	5	ミンカロゲン当量				IU 37		302		102		101		4294	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	Aレチノール当量				IU 111		33		11		10		5037	
種実類		ごま・いり	1	ビタミンD				IU 167		1.8		0.6		1.0		188	
				ビタミンE				IU 1.5		98		33				64	
				ビタミンK				μg 37		0.1		0.0		0.0		20	
				ビタミンB1				mg 0.1		0.1		0.0		0.0			
				ビタミンB2				mg 0.1		0.3		0.1		0.0			
				ナイアシン				mg 1.2		1.0		0.3		0.2			
				ビタミンB6				mg 0.16		0.09		0.03		0.02			
				ビタミンB12				μg 0.7		2.1		0.7		0.4			
				葉 酸				μg 40		16		5		4			
				パントテン酸				mg 0.8		0.9		0.3		0.2			
				ビタミンC				mg 11									
				コレステロール				mg 66									
				食塩相当量				g 0.1									
				飽 和				g 0.8									
				一価不飽和				g 1.0									
				多価不飽和				g 0.8									
				n-3				mg 156									
				n-6				mg 620									
				n-6：n-3				4.0：1									
				リノール酸				mg 591		650		222		201		3793	
				αリノレン酸				mg 40		25		9				1310	
				EPA+DHA				mg 92		25		9				668	
				EPA：DHA				mg 0.4：1		1：1		1：1				222	
																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	1.4%	286	217	77	75
ロイシン	2.4%	476	397	137	119
リジン	2.3%	466	199	71	127
メチオニン	0.9%	172	199	66	
シスチン	0.5%	98			
メチオニン・シスチン計	1.4%	272	379	131	87
フェニルアラニン	1.4%	276	271	91	
チロシン	1.1%	220			
フェニルアラニン・チロシン計	2.5%	495	434	149	147
スレオニン	1.3%	272	253	87	97
トリプトファン	0.4%	79	83	28	32
バリン	1.7%	347	289	99	79
ヒスチジン	1.2%	233	112	38	36
アルギニン	1.8%	356	199	71	103

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	286	289	250	180	115	160
ロイシン	476	480	440	410	109	117
リジン	466	470	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	272	274	220	160	125	171
フェニルアラニン・チロシン計	495	500	380	390	131	128
スレオニン	272	274	250	210	110	131
トリプトファン	79	80	60	70	133	114
バリン	347	350	310	220	113	159
ヒスチジン	233	235	-	120	-	196
全窒素量(g)	1.0					

