

ver.4 このレシピのエネルギー		94	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.59	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	
		10/2(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	
			グラム				NRC			このレシピでの推奨量	
				総重量	g	80.5				疾患別推奨レベル	
				水分	g	58.6				老齢犬用	
				乾燥重量	g	21.9	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	「小動物の臨床栄養学」より	
				エネルギー	kcal	93.9				↓この範囲内！	
				エネルギー密度		4.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0
										↓この範囲内！	
							/DM	/DM	/DM	/DM	
				たんぱく質	g	5.9	27%	11%	19%	16.1% ~ 24.7%	
				内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####			~	
				脂 質	g	5.4	25%	6%	5%	7.5% ~ 16.1%	
				可溶性炭水化物	g	7.8	36%			~	
				繊維 不溶性	g	1.4	6.6%			2.1% ~	
				維 総 量	g	1.8	8.3%			~	
				灰分	g	0.8	3.8%			~	
魚介類		さんま-焼き	10	ナトリウム	mg	15	0.07%	0.22%	0.09%	0.06%	0.16% ~ 0.38%
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	10	カリウム	mg	239	1.09%	1.16%	0.43%	0.64%	0.07% ~ 0.25%
果実類		柿	20	カルシウム	mg	78	0.36%	1.07%	0.43%	0.64%	~
野菜類		トマト-生	10	マグネシウム	mg	32	0.148%	0.163%	0.064%	0.043%	~
種実類		ごま-いり	3	リ ン	mg	89	0.41%	0.83%	0.32%	0.54%	0.20% ~ 0.30%
				カルシウム：リン比		0.88	：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ょうという量	
				鉄	mg	1.0	2	1	2	*2上限量:これ以上は危険という量	
				亜 鉛	mg	0.5	4	1	3		
魚介類		しろさけ-焼き	5	銅	mg	0.2	0.4	0.1	0.2	/DM：乾燥重量あたり	
豆類		絹ごし豆腐	10	マンガン	mg	0.3	0.3	0.1	0.1		
いも類		さつまいも-蒸し	10	ビタミンE	IU	7	302	118	117		
種実類		ごま-いり	2	シン カロテン当量	IU	63					
				A レチノール当量	IU	92	302	118	117		
				ビタミンD	IU	142	33	13	12	12627 5005 5872	
				ビタミンE	IU	1.2	1.8	0.7	1.2	12627 5005 5872	
				ビタミンK	μg	5	98	38		188 75 117	
				ビタミンB1	mg	0.7	0.1	0.1	0.0	23	
				ビタミンB2	mg	0.1	0.3	0.1	0.1		
				ナイアシン	mg	2.0	1.0	0.4	0.3		
				ビタミンB6	mg	0.16	0.09	0.04	0.02		
				ビタミンB12	μg	2.2	2.1	0.8	0.5		
				葉 酸	μg	30	16	6	4		
				パントテン酸	mg	0.4	0.9	0.4	0.2		
				ビタミンC	mg	19					
				コレステロール	mg	12					
				食塩相当量	g	0.0					
				飽 和	g	0.8					
				一価不飽和	g	2.0					
				多価不飽和	g	1.7					
				n-3	mg	376					
				n-6	mg	1349					
				n-6：n-3		3.6：1					
				脂肪酸							
				リノール酸	mg	1312	650	258	235	3793 1527	
				αリノレン酸	mg	46	25	10			
				EPA+DHA	mg	244	25	10		668 258	
				EPA：DHA	mg	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	1.2%	262	217	89	87
ロイシン	2.0%	444	397	160	139
リジン	2.0%	430	199	82	148
メチオニン	0.8%	173	199	78	
シスチン	0.4%	84			
メチオニン・シスチン計	1.2%	258	379	153	101
フェニルアラニン	1.1%	251	271	106	
チロシン	0.9%	202			
フェニルアラニン・チロシン計	2.1%	453	434	174	171
スレオニン	1.2%	257	253	101	113
トリプトファン	0.3%	75	83	33	38
バリン	1.4%	308	289	115	92
ヒスチジン	1.3%	275	112	45	42
アルギニン	1.9%	414	199	82	120

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	262	270	250	180	108	150
ロイシン	444	458	440	410	104	112
リジン	430	444	340	360	131	123
メチオニン・シスチン計	258	266	220	160	121	166
フェニルアラニン・チロシン計	453	467	380	390	123	120
スレオニン	257	265	250	210	106	126
トリプトファン	75	78	60	70	129	111
バリン	308	318	310	220	102	144
ヒスチジン	275	284	-	120	-	236
全窒素量(g)	1.0					

