

ver.4 このレシピのエネルギー		166	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.05	日分となります										
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする										
		11/1(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												
		グラム		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															
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	8	総重量	g	263.2	NRC		AAFCO										
野菜類		キャベツ・生	5	水分	g	218.7	老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル										
豆類		木綿豆腐	15	乾燥重量	g	44.5	↓この範囲内！		↓この範囲内！										
豆類		糸引き納豆	2.8	エネルギー	kcal	166.0	3.0 ~ 4.0		~										
種実類		ごま・いり	0.3	エネルギー密度		3.7 kcal/g													
魚介類		ぶり・成魚・焼き	6.5			/DM	/DM	/DM	/DM										
いも類		さつまいも・蒸し	13	たんぱく質	g	9.6	22%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~			
野菜類		キャベツ・生	3.5	内、動物性蛋白質	g	2.1	4.7%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	~	~	~			
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	3.5	脂 質	g	8.8	20%										44%	33%	
野菜類		トマト・生	30	可溶性炭水化合物	g	20.7	47%												
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	繊維 不溶性	g	3.7	8.2%												
種実類		ごま・いり	1	繊維 総 量	g	4.8	10.7%												
果実類		ブルーベリー・生	6	灰分	g	1.8	4.0%												
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	ナトリウム	mg	31	0.07%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	~	~	~	~	2.5%	
				カリウム	mg	599	1.35%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	~	~	~	~	0.3%	
				カルシウム	mg	177	0.40%	0.53%	0.40%	0.60%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~	~	~	~	1.6%	
				マグネシウム	mg	51	0.115%	0.080%	0.060%	0.040%									
果実類		柿	15	リン	mg	169	0.38%	0.41%	0.30%	0.50%									
				カルシウム：リン比			1.05：1			1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~	~	~	~	~	~	2：1	
								栄養量			*1推奨量:このくらいは摂りましょうという量			*2上限量:これ以上は危険という量			栄養量		
								栄養量	栄養量	栄養量	/DM：乾燥重量あたり						栄養量		
								2	1	4							133		
								4	3	5							44		
								0.4	0.3	0.3							11		
								0.3	0.2	0.2									
								302	224	222							12627		
								302	224	222							9482		
								33	25	22							1123		
								1.8	1.3	2.2							12627		
								98	73								9482		
								0.1	0.1	0.0							1123		
								0.3	0.2	0.1							188		
								1.0	0.8	0.5							142		
								0.09	0.07	0.04							222		
								2.1	1.6	1.0							44		
								16	12	8									
								0.9	0.7	0.4									

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%	411	217	169	165
ロイシン	1.5%	685	397	303	263
リジン	1.5%	654	199	156	280
メチオニン	0.5%	213	199	147	
シスチン	0.3%	124			
メチオニン・シスチン計	0.8%	336	379	289	191
フェニルアラニン	0.9%	401	271	200	
チロシン	0.7%	316			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	716	434	329	325
スレオニン	0.8%	369	253	191	214
トリプトファン	0.3%	116	83	62	71
バリン	1.1%	474	289	218	174
ヒスチジン	0.9%	416	112	85	80
アルギニン	1.2%	532	199	156	227

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	411	289	250	180	115	160
ロイシン	685	481	440	410	109	117
リジン	654	459	340	360	135	128
メチオニン・シスチン計	336	236	220	160	107	147
フェニルアラニン・チロシン計	716	503	380	390	132	129
スレオニン	369	259	250	210	104	123
トリプトファン	116	81	60	70	135	116
バリン	474	333	310	220	107	151
ヒスチジン	416	292	-	120	-	243
全窒素量(g)	1.4					

