

ver.4 参考の表へ		このレシピのエネルギー		118	kcal	体重の0.75乗		1.81	kg	計算では	0.75	日分となります									
		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									
		11/3(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		NRC			AAFCO				
果実類	りんご-生	25	総重量	g	186.9				老齢犬用			疾患別推奨レベル		乗ベース			乗ベース				
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	水分	g	152.4				「小動物の臨床栄養学」より												
豆類	糸引き納豆	2.1	乾燥重量	g	34.5				↓この範囲内！												
			エネルギー	kcal	118.2				3.0 ~ 4.0			~									
			エネルギー密度		3.4	kcal/g															
魚介類	まがれい-焼き	6.5				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
豆類	絹ごし豆腐	10	たんぱく質	g	7.8	23%	17%	10%	18%	15.0%	~	23.0%	~	~	~	~	~	~			
いも類	さつまいも-蒸し	10	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####	9%	6%	5%	7.0%	~	15.0%	~	~	~	~	~	~			
野菜類	キャベツ-生	5	脂 質	g	5.8	17%				~	~	~	~	~	~	~	~	~			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	16.0	46%				~	~	~	~	~	~	~	~	~			
野菜類	トマト-生	5	繊維 不溶性	g	2.8	8.3%				~	~	~	~	~	~	~	~	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	維 総 量	g	3.8	10.9%				~	~	~	~	~	~	~	~	~			
種実類	ごま-いり	1.5	灰分	g	1.4	3.9%				~	~	~	~	~	~	~	~	~			
果実類	柿	25	ナトリウム	mg	37	0.11%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%						
果実類	ブルーベリー-生	1	カリウム	mg	443	1.28%	0.73%	0.40%	0.60%	~	~	~	~	~	~						
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	カルシウム	mg	154	0.45%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%	~	~	~			2.5%			
			マグネシウム	mg	43	0.125%	0.103%	0.060%	0.040%	~	~	~	~	~	~			0.3%			
			リ ン	mg	145	0.42%	0.52%	0.30%	0.50%	0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%			1.6%			
魚介類	あじ・まあじ-焼き	7	カルシウム：リン比	1.06：1					1：1	1.2：1	~	1.4：1	~	~	~			2：1			
豆類	糸引き納豆	2.1	栄養量			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				栄養量				栄養量	栄養量		
いも類	さつまいも-蒸し	9	鉄	mg	1.1	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量				104								
野菜類	キャベツ-生	3.5	亜 鉛	mg	4.5	4	2	4					35								
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3					9								
きのこ類	まいたけ-ゆで	3.5	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2													
野菜類	トマト-生	30	ビタレチノール	IU	27	302	174	173					12627				7357	8630			
種実類	ごま-いり	2	シ ン カロチン当量	IU	112	302	174	173					12627				7357	8630			
果実類	ブルーベリー-生	1	A レチノール当量	IU	249	33	19	17					188				110	173			
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンD	IU	70	1.8	1.0	1.7													
			ビタミンE	IU	2.3	98	56														
			ビタミンK	μg	57	0.1	0.1	0.0													
			ビタミンB1	mg	1.0	0.3	0.2	0.1													
			ビタミンB2	mg	0.2	1.0	0.6	0.4													
			ナイアシン	mg	2.5	0.09	0.05	0.03													
			ビタミンB6	mg	0.27	2.1	1.2	0.8													
			ビタミンB12	μg	0.4	16	9	6													
			葉 酸	μg	77	0.9	0.5	0.3													
			パントテン酸	mg	1.1																
			ビタミンC	mg	92																
			コレステロール	mg	17																
			食塩相当量	g	0.1																
			飽 和	g	0.9																
			一価不飽和	g	1.1																
			多価不飽和	g	1.4																
			n-3	mg	156																
			n-6	mg	1206																
			n-6：n-3	7.7：1			650	380	345												
			リノール酸	mg	1185																
			αリノレン酸	mg	63																
			EPA+DHA	mg	79																
			EPA：DHA	0.6：1			1：1	1：1													
						3793	2244														
						668	380														
						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	1.0%	330	217	131	128
ロイシン	1.7%	577	397	235	204
リジン	1.6%	562	199	121	217
メチオニン	0.5%	188	199	114	
シスチン	0.3%	103			
メチオニン・シスチン計	0.8%	290	379	224	148
フェニルアラニン	0.9%	327	271	155	
チロシン	0.8%	263			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	590	434	255	252
スレオニン	0.9%	317	253	148	166
トリプトファン	0.3%	94	83	48	55
バリン	1.1%	387	289	169	135
ヒスチジン	0.6%	224	112	66	62
アルギニン	1.3%	466	199	121	176

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	330	283	250	180	113	157
ロイシン	577	494	440	410	112	121
リジン	562	481	340	360	141	134
メチオニン・シスチン計	290	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	590	506	380	390	133	130
スレオニン	317	271	250	210	108	129
トリプトファン	94	80	60	70	134	115
バリン	387	331	310	220	107	151
ヒスチジン	224	192	-	120	-	160
全窒素量(g)	1.2					

