

ver.4 このレシピのエネルギー		162	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.02	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																
		11/5(tue)		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	35				総重量	g	270.4				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース											
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7				水分	g	224.8				老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル												
			乾燥重量	g	45.6				この範囲内！		この範囲内！														
豆類	糸引き納豆	2.1				エネルギー	kcal	161.6				3.0 ~ 4.0													
いも類	さつまいも-蒸し	10				エネルギー密度		3.5	kcal/g				~												
野菜類	キャベツ-生	5										/DM		/DM		/DM									
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5				たんぱく質	g	9.0	20%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%		~										
野菜類	トマト-生	30				内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####					~											
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	5				脂 質	g	7.9	17%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%		~		43% 33%								
藻類	刻み昆布	0.3				可溶性炭水化合物	g	22.3	49%					~											
種実類	ごま-いり	2				繊 不溶性	g	3.9	8.5%			2.0% ~		~											
果実類	ブルーベリー-生	1				維 総 量	g	5.1	11.1%					~											
乳類	ヨーグルト-全脂無糖	10				灰分	g	1.8	3.9%					~											
			ナトリウム	mg	42	0.09%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%													
						カリウム	mg	638	1.40%	0.55%	0.40%	0.60%	~												
果実類	柿	35				カルシウム	mg	148	0.32%	0.51%	0.40%	0.60%	~		2.5%										
豆類	絹ごし豆腐	10				マグネシウム	mg	48	0.104%	0.078%	0.060%	0.040%	0.50% ~ 1.00%		~		0.3%								
			リ ン	mg	164	0.36%	0.40%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%		1.6%											
						カルシウム：リン比	0.91 : 1				1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~		2 : 1									
					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			栄養量			栄養量			栄養量		
					鉄			mg	1.2	2	1	4				137									
					亜 鉛			mg	4.6	4	3	5				46									
魚介類	しろさけ-焼き	7				銅			mg	0.3	0.4	0.3	0.3				11								
						マンガ			mg	0.5	0.3	0.2	0.2												
豆類	糸引き納豆	2.8				ビタミンC			IU	41	302	230	228				12627			9724			11406		
いも類	さつまいも-蒸し	10				A レチノール当量			IU	322	302	230	228				12627			9724			11406		
野菜類	キャベツ-生	8				ビタミンD			IU	136	33	25	23				188			146			228		
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	16				ビタミンE			IU	3.3	1.8	1.4	2.3										46		
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	35				ビタミンK			μg	52	98	74													
野菜類	トマト-生	1				ビタミンB1			mg	1.3	0.1	0.1	0.0												
油脂類	フラックスシードオイル	0.5				ビタミンB2			mg	0.3	0.3	0.2	0.1												
種実類	ごま-いり	15				ナイアシン			mg	3.6	1.0	0.8	0.5												
果実類	ブルーベリー-生	15				ビタミンB6			mg	0.34	0.09	0.07	0.05												
乳類	ヨーグルト-全脂無糖	15				ビタミンB12			μg	0.8	2.1	1.6	1.0												
						葉 酸			μg	83	16	12	8												
					パントテン酸			mg	1.6	0.9	0.7	0.5													
					ビタミンC			mg	153																
					コレステロール			mg	15																
					食塩相当量			g	0.1																
サプリメント				飽 和			g	1.3																	
				一価不飽和			g	1.5																	
				多価不飽和			g	2.1																	
				n-3			mg	930																	
				n-6			mg	1170																	
				n-6：n-3				1.3：1																	
				リノール酸			mg	1147																	
				αリノレン酸			mg	609																	
				EPA+DHA			mg	258																	
				EPA：DHA			mg	0.5：1																	
					Asahi エビオス錠			1																	
					新ビオフェルミンS			1 1/3																	
					岩城製薬ビタミンC アスコルビン			0.05																	
					Asahi エビオス錠			1																	
					新ビオフェルミンS			2/3																	
					岩城製薬ビタミンC アスコルビン			0.05																	
					ワダカルシウム末			0.2																	
					ZINC lifestyle			1/8																	

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%	349	217	173	169
ロイシン	1.3%	588	397	310	269
リジン	1.3%	587	199	160	287
メチオニン	0.4%	198	199	151	
シスチン	0.2%	104			
メチオニン・シスチン計	0.7%	302	379	297	196
フェニルアラニン	0.7%	339	271	205	
チロシン	0.6%	271			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	610	434	338	333
スレオニン	0.7%	331	253	196	219
トリプトファン	0.2%	97	83	64	73
バリン	0.9%	410	289	224	178
ヒスチジン	0.8%	353	112	87	82
アルギニン	1.0%	450	199	160	233

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	349	282	250	180	113	157
ロイシン	588	475	440	410	108	116
リジン	587	474	340	360	140	132
メチオニン・シスチン計	302	245	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	610	493	380	390	130	126
スレオニン	331	268	250	210	107	128
トリプトファン	97	79	60	70	131	113
バリン	410	332	310	220	107	151
ヒスチジン	353	286	-	120	-	238
全窒素量(g)	1.2					

