

11/10(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			総重量	g	240.9	NRC			AAFCO		老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！		NRC		AAFCO	
野菜類	キャベツ-生	2	水分	g	197.6	体重0.75乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乾燥重量	ベース	ベース	ベース	3.0	～	4.0	～	～	～
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	2	乾燥重量	g	43.3													
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	8	エネルギー	kcal	150.6													
果実類	りんご-生	20	エネルギー密度		3.5	kcal/g												
魚介類	まがれい-焼き	7.3				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
豆類	糸引き納豆	2.8	たんぱく質	g	9.6	22%	14%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～	～	～	～	～	～
いも類	さつまいも-蒸し	11	内、動物性蛋白質	g	0.9	2.0%							～	～	～	～	～	～
野菜類	キャベツ-生	8	脂 質	g	6.9	16%	8%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	～	45%	33%	～	～
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	20.9	48%							～	～	～	～	～	～
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	25	繊維 不溶性	g	4.2	9.8%				2.0%	～		～	～	～	～	～	～
野菜類	トマト-生	10	維 総 量	g	5.6	12.8%							～	～	～	～	～	～
種実類	ごま-いり	1.5	灰分	g	1.7	3.9%							～	～	～	～	～	～
果実類	ブルーベリー-生	1	ナトリウム	mg	42	0.10%	0.11%	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	625	1.44%	0.58%	0.40%	0.60%				～	～	～	～	～	～
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	カルシウム	mg	162	0.37%	0.54%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%					2.5%	～
油脂類	フラックスシードオイル	1	マグネシウム	mg	50	0.116%	0.082%	0.060%	0.040%				～	～	～	～	0.3%	～
			リ ン	mg	179	0.41%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%			1.6%
果実類	りんご-生	30	カルシウム：リン比		0.91	： 1			1：1	1.2：1	～	1.4：1	～	～			2：1	～
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	10					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	
魚介類	かわはぎ-生	7.5	鉄	mg	1.3	2	1	3		*2上限量：これ以上は危険という量							130	
豆類	糸引き納豆	2.8	亜 鉛	mg	0.9	4	3	5		/DM：乾燥重量あたり							43	
いも類	さつまいも-蒸し	15	銅	mg	0.3	0.4	0.3	0.3								11		
野菜類	キャベツ-生	8	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2										
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5	ビタレチノール	IU	25	302	218	217						12627	9230	10827		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	8	シン カロチン当量	IU	145													
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	5	A レチノール当量	IU	168	302	218	217						12627	9230	10827		
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	ビタミンD	IU	205	33	24	22						188	139	217		
種実類	ごま-いり	1.5	ビタミンE	IU	3.7	1.8	1.3	2.2									43	
果実類	ブルーベリー-生	1	ビタミンK	μg	97	98	71											
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンB1	mg	0.2	0.1	0.1	0.0										
			ビタミンB2	mg	0.2	0.3	0.2	0.1										
豆類	絹ごし豆腐	10	ナイアシン	mg	2.1	1.0	0.7	0.5										
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	10	ビタミンB6	mg	0.29	0.09	0.06	0.04										
いも類	さつまいも-蒸し	5	ビタミンB12	μg	0.5	2.1	1.5	1.0										
魚介類	まがれい-焼き	3	葉 酸	μg	105	16	12	8										
			パントテン酸	mg	1.4	0.9	0.6	0.4										
サプリメント	錠・杯		ビタミンC	mg	87													
	Asahi エビオス錠	1	コレステロール	mg	16													
	新ビオフェルミンS	2/3	食塩相当量	g	0.1													
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン	0.05	飽 和	g	0.9													
			一価不飽和	g	1.2													
			多価不飽和	g	2.3													
	Asahi エビオス錠	1	n-3	mg	898													
	新ビオフェルミンS	2/3	n-6	mg	1349													
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン酸		n-6：n-3		1.5：1	650	476	433						3793	2815			
	ワダカルシウム末		リノール酸	mg	1333	25	19						668	476				
	ZINC lifestyle	0.2	αリノレン酸	mg	874	25	19						1.5：1	1.5：1				
			EPA+DHA	mg	19	1：1	1：1											
			EPA：DHA	mg	1.3：1													

↑
サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。
分数の入力方法 例:2/3→ ゼロ+スペース+2/3

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	0.7%	324	217	165	160
ロイシン	1.3%	565	397	294	256
リジン	1.2%	536	199	152	273
メチオニン	0.4%	173	199	143	
シスチン	0.3%	108			
メチオニン・シスチン計	0.6%	279	379	282	186
フェニルアラニン	0.8%	328	271	195	
チロシン	0.6%	257			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	585	434	320	316
スレオニン	0.7%	310	253	186	208
トリプトファン	0.2%	96	83	61	69
バリン	0.9%	390	289	212	169
ヒスチジン	0.4%	192	112	82	78
アルギニン	1.0%	450	199	152	221

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	324	274	250	180	110	152
ロイシン	565	478	440	410	109	116
リジン	536	453	340	360	133	126
メチオニン・シスチン計	279	236	220	160	107	147
フェニルアラニン・チロシン計	585	494	380	390	130	127
スレオニン	310	262	250	210	105	125
トリプトファン	96	81	60	70	135	115
バリン	390	329	310	220	106	150
ヒスチジン	192	162	-	120	-	135
全窒素量(g)	1.2					

