

ver.4 このレシピのエネルギー		161	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							
		11/14(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		このレシピでの推奨量		このレシピでの上限量 *2			
豆類	あずき・全粒-乾	5	グラム	総重量	g	210.3	NRC		AAFCO		老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より ↓この範囲内！ 3.0 ～ 4.0	疾患別推奨レベル ↓この範囲内！ ～	NRC		AAFCO	
				水分	g	167.1				体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		
				乾燥重量	g	43.3										
				エネルギー	kcal	160.8										
				エネルギー密度		3.7	kcal/g									
卵類	鶏卵・卵黄-ゆで	4					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
卵類	鶏卵・卵白-生	8					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
豆類	絹ごし豆腐	10					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
いも類	じゃがいも-水煮	10					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
豆類	あずき・全粒-ゆで	5		たんぱく質	g	9.7	23%	14%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～				
野菜類	キャベツ-生	5		内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####					～				
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5		脂 質	g	9.1	21%	8%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	45%	33%		
野菜類	トマト-生	30		可溶性炭水化物	g	18.2	42%					～				
油脂類	フラックスシードオイル	1		繊維	g	4.6	10.7%				2.0% ～	～				
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10		維 総 量	g	5.6	13.0%					～				
				灰分	g	1.6	3.6%					～				
豆類	絹ごし豆腐	10		ナトリウム	mg	36	0.08%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%				
豆類	あずき・全粒-ゆで	3		カリウム	mg	567	1.31%	0.58%	0.40%	0.60%		～				
				カルシウム	mg	140	0.32%	0.54%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%	
				マグネシウム	mg	50	0.116%	0.082%	0.060%	0.040%	～	～			0.3%	
				リ ン	mg	166	0.38%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%	
				カルシウム：リン比		0.84	： 1			1： 1	1.2： 1 ～ 1.4： 1	～			2： 1	
豆類	絹ごし豆腐										*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	
野菜類	キャベツ-生										*2上限量：これ以上は危険という量					
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで										/DM：乾燥重量あたり					
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7														
豆類	糸引き納豆	2.8														
豆類	あずき・全粒-ゆで	5														
いも類	さつまいも-蒸し	11														
野菜類	キャベツ-生	5														
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5														
きのこ類	まいたけ-ゆで	5														
油脂類	フラックスシードオイル	0.5														
種実類	ごま-いり	2														
果実類	りんご-生	38														
果実類	ブルーベリー-生	1														
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10														
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10														
サプリメント			錠・杯													
	Asahi エビオス錠	1		鉄	mg	1.7		2	1	3					130	
	新バイオフェルミンS	2/3		亜 鉛	mg	4.8		4	3	5					43	
	岩城製薬ビタミンC アスコルビン酸			銅	mg	0.3		0.4	0.3	0.3					11	
				マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2						
				ビタレチノール	IU	90		302	218	216				12627	9220 10815	
				シニコチン当量	IU	96										
				A レチノール当量	IU	269		302	218	216				12627	9220 10815	
				ビタミンD	IU	38		33	24	22				188	138 216	
				ビタミンE	IU	3.0		1.8	1.3	2.2					43	
				ビタミンK	μg	49		98	71							
				ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0						
				ビタミンB2	mg	0.3		0.3	0.2	0.1						
				ナイアシン	mg	2.4		1.0	0.7	0.5						
				ビタミンB6	mg	0.28		0.09	0.06	0.04						
			ビタミンB12	μg	0.5		2.1	1.5	1.0							
			葉 酸	μg	84		16	12	8							
			パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.6	0.4							
			ビタミンC	mg	75											
			コレステロール	mg	65											
			食塩相当量	g	0.1											
			飽 和	g	1.6											
			一価不飽和	g	1.8											
			多価不飽和	g	2.5											
			n-3	mg	1170											
			n-6	mg	1358											
			n-6：n-3		1.2	： 1										
			リノール酸	mg	1315		650	476	433				3793	2812		
			αリノレン酸	mg	901		25	19								
			EPA+DHA	mg	219		25	19					668	476		
			EPA：DHA	mg	0.5	： 1	1： 1	1： 1					1.5： 1	1.5： 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	1.0%	437	217	164	160
ロイシン	1.7%	737	397	294	255
リジン	1.6%	675	199	151	273
メチオニン	0.5%	217	199	143	
シスチン	0.4%	157			
メチオニン・シスチン計	0.9%	374	379	281	186
フェニルアラニン	1.1%	458	271	195	
チロシン	0.7%	320			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	778	434	320	316
スレオニン	0.9%	378	253	186	208
トリプトファン	0.3%	121	83	61	69
バリン	1.2%	520	289	212	169
ヒスチジン	0.8%	356	112	82	78
アルギニン	1.3%	583	199	151	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	437	291	250	180	116	162
ロイシン	737	491	440	410	112	120
リジン	675	450	340	360	132	125
メチオニン・シスチン計	374	249	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	778	518	380	390	136	133
スレオニン	378	251	250	210	101	120
トリプトファン	121	80	60	70	134	115
バリン	520	347	310	220	112	158
ヒスチジン	356	237	-	120	-	198
全窒素量(g)	1.5					

