

ver.4 このレシピのエネルギー		150	kcal	体重の0.75乗		1.81	kg	計算では		0.95	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							
11/24(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		
								体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース				体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		
魚介類		まだら・焼き	7									老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より						
豆類		納ごし豆腐	10									この範囲内！						
いも類		さつまいも・蒸し	10									3.0 ～ 4.0						
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						8.3	20%	14%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%		～	
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	5	内、動物性蛋白質						#VALUE!	#####				～			
野菜類		トート・生	20	脂 質						7.5	18%	8%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%		～	
種実類		ごま・いり	1.5	可溶性炭水化合物						20.5	49%				～			
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	繊維 不溶性						3.8	9.2%				2.0% ～		～	
果実類		ブルーベリー・生	1	維 総 量						5.0	12.0%				～			
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	灰分						1.5	3.6%				～			
野菜類		キャベツ・生	5	ナトリウム						33	0.08%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%		0.07% ～ 0.25%	
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	カリウム						571	1.37%	0.61%	0.40%	0.60%	～		～	
豆類		あずき・全粒・ゆで	5	カルシウム						155	0.37%	0.56%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%		2.5%	
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	8	マグネシウム						45	0.108%	0.085%	0.060%	0.040%	～		0.3%	
果実類		りんご・生	20	リ ン						149	0.36%	0.43%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%		0.20% ～ 0.30%	
				カルシウム：リン比						1.04	： 1		1： 1	1.2： 1 ～ 1.4： 1		2： 1		
				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ようという量			
魚介類		さんま・焼き	7	鉄						1.3		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量			
豆類		糸引き納豆	3.5	亜 鉛						4.5		4	3	5	栄養量			
いも類		さつまいも・蒸し	11	銅						0.2		0.4	0.3	0.3	125			
野菜類		キャベツ・生	5	マンガン						0.4		0.3	0.2	0.2	42			
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	ビタミンC						32		302	211	209	10			
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	7	シ ン						123					12627 8904 10445			
果実類		りんご・生	28	A レチノール当量						237		302	211	209	12627 8904 10445			
種実類		ごま・いり	1.5	ビタミンD						52		33	23	21	188 134 209			
果実類		ブルーベリー・生	1	ビタミンE						3.4		1.8	1.3	2.1	42			
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	ビタミンK						63		98	68					
				ビタミンB1						0.2		0.1	0.1	0.0				
いも類		さつまいも・蒸し	5	ビタミンB2						0.2		0.3	0.2	0.1				
野菜類		キャベツ・生	2.5	ナイアシン						2.4		1.0	0.7	0.5				
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	2.5	ビタミンB6						0.30		0.09	0.06	0.04				
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	5	ビタミンB12						1.7		2.1	1.5	0.9				
				葉 酸						96		16	11	8				
				パントテン酸						1.2		0.9	0.6	0.4				
				ビタミンC						182								
				コレステロール						15								
				食塩相当量						0.1								
				飽 和						1.1								
				一価不飽和						1.7								
				多価不飽和						2.0								
				n-3						812								
				n-6						1204								
				n-6：n-3						1.5：1								
				リノール酸						1181		650	460	418				
				αリノレン酸						608		25	18					
				EPA+DHA						151		25	18					
				EPA：DHA						0.5：1		1：1	1：1					
		</																

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	0.9%	356	217	159	155
ロイシン	1.5%	610	397	284	247
リジン	1.4%	595	199	146	263
メチオニン	0.5%	197	199	138	
シスチン	0.3%	112			
メチオニン・シスチン計	0.7%	309	379	272	180
フェニルアラニン	0.8%	350	271	188	
チロシン	0.7%	274			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	623	434	309	305
スレオニン	0.8%	332	253	180	201
トリプトファン	0.2%	99	83	58	67
バリン	1.0%	420	289	205	163
ヒスチジン	0.7%	275	112	79	75
アルギニン	1.2%	483	199	146	213

アミノ酸スコア(参考)						
このレシピで摂取できる量 (mg)		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)
イソロイシン	356	278	250	180	111	154
ロイシン	610	476	440	410	108	116
リジン	595	465	340	360	137	129
メチオニン・シスチン計	309	242	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	623	487	380	390	128	125
スレオニン	332	260	250	210	104	124
トリプトファン	99	78	60	70	129	111
バリン	420	328	310	220	106	149
ヒスチジン	275	215	-	120	-	179
全窒素量(g)	1.3					

