

ver.4 このレシピのエネルギー		126	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.80	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										
11/28(thu)		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	乾燥重量ベース	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		かわはぎ・生	7								老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！								
豆類		納ごし豆腐	10								3.0 ~ 4.0								
いも類		さつまいも・蒸し	10								~								
野菜類		キャベツ・生	5								/DM	/DM				/DM	/DM	/DM	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	たんぱく質	g	7.4	22%				18%	10%	18%				~	~	~
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	6	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####				~	~	~				~	~	~
野菜類		トマト・生	30	脂 質	g	7.8	24%				10%	6%	5%				~	~	~
種実類		ごま・いり	1.5	可溶性炭水化合物	g	13.9	42%				~	~	~				59%	33%	~
果実類		ブルーベリー・生	1	繊 溶性	g	2.5	7.5%				2.0% ~	~	~				~	~	~
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	維 総 量	g	3.4	10.3%				~	~	~				~	~	~
油脂類		フラックスシードオイル	1	灰分	g	1.3	4.1%				~	~	~				~	~	~
				ナトリウム	mg	28	0.08%				0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~				~	~	~
果実類		りんご・生	20	カリウム	mg	473	1.44%				0.77% 0.40% 0.60%	~	~				~	~	~
				カルシウム	mg	145	0.44%				0.71% 0.40% 0.60%	~	~				~	~	2.5%
魚介類		ぶり・成魚・焼き	8	マグネシウム	mg	41	0.126%				0.108% 0.060% 0.040%	~	~				~	~	0.3%
豆類		糸引き納豆	2.8	リ ン	mg	132	0.40%				0.55% 0.30% 0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%				~	~	1.6%
いも類		さつまいも・蒸し	10	カルシウム：リン比		1.10	： 1				1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	~				2 : 1	~	~
野菜類		キャベツ・生	5	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			栄養量 栄養量 栄養量			*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	4.5	鉄	mg	1.1		2 1 3			~			99			~		
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	6	亜 鉛	mg	4.4		4 2 4			~			33			~		
野菜類		トマト・生	20	銅	mg	0.2		0.4 0.2 0.2			~			8			~		
種実類		ごま・いり	2	マンガ	mg	0.3		0.3 0.2 0.2			~			~			~		
果実類		ブルーベリー・生	1	ビタレチノール	IU	34		302 166 165			~			12627 7018 8233			~		
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	ミンカロゲン当量	IU	129		302 166 165			~			12627 7018 8233			~		
				Aレチノール当量	IU	244		33 18 16			~			188 105 165			~		
				ビタミンD	IU	143		1.8 1.0 1.6			~			33			~		
				ビタミンE	IU	3.1		98 54			~			~			~		
				ビタミンK	μg	46		0.1 0.1 0.0			~			~			~		
				ビタミンB1	mg	0.2		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	2.6		0.09 0.05 0.03			~			~			~		
				ビタミンB6	mg	0.29		2.1 1.2 0.7			~			~			~		
				ビタミンB12	μg	0.5		16 9 6			~			~			~		
				葉 酸	μg	77		0.9 0.5 0.3			~			~			~		
				パントテン酸	mg	1.0					~			~			~		
				ビタミンC	mg	127					~			~			~		
				コレステロール	mg	13					~			~			~		
				食塩相当量	g	0.0					~			~			~		
				飽 和				飽 和				飽 和				飽 和			
				一価不飽和				一価不飽和				一価不飽和				一価不飽和			
				多価不飽和				多価不飽和				多価不飽和				多価不飽和			
				n-3				n-3				n-3				n-3			
				n-6				n-6				n-6				n-6			
				n-6：n-3				1.4：1				1.4：1				1.4：1			
				リノール酸				リノール酸				リノール酸				リノール酸			
				αリノレン酸				αリノレン酸				αリノレン酸				αリノレン酸			
				EPA+DHA				EPA+DHA				EPA+DHA				EPA+DHA			
				EPA：DHA				0.5：1				1：1 1：1				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	0.8%	262	217	125	122
ロイシン	1.3%	440	397	224	194
リジン	1.3%	412	199	115	207
メチオニン	0.4%	145	199	109	
シスチン	0.3%	85			
メチオニン・シスチン計	0.7%	230	379	214	142
フェニルアラニン	0.8%	260	271	148	
チロシン	0.6%	204			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	463	434	244	240
スレオニン	0.7%	243	253	142	158
トリプトファン	0.2%	77	83	46	53
バリン	0.9%	311	289	161	128
ヒスチジン	0.8%	265	112	63	59
アルギニン	1.1%	360	199	115	168

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	262	279	250	180	112	155
ロイシン	440	468	440	410	106	114
リジン	412	439	340	360	129	122
メチオニン・シスチン計	230	245	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	463	493	380	390	130	126
スレオニン	243	259	250	210	104	123
トリプトファン	77	82	60	70	137	118
バリン	311	331	310	220	107	151
ヒスチジン	265	282	-	120	-	235
全窒素量(g)	0.9					

