

ver.4 このレシピのエネルギー		123	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.78	日分となります								
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする							
		12/30(mon)	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				NRC			老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル		NRC			
			水分				体重0.75乗ベース			↓この範囲内！		↓この範囲内！		体重0.75乗ベース			
			乾燥重量				乾燥重量ベース			3.0 ~ 4.0		~		乾燥重量ベース			
			エネルギー														
			エネルギー密度				kcal/g										
							/DM			/DM /DM		/DM /DM		/DM /DM /DM			
魚介類		ぶり・成魚-焼き	7	たんぱく質				19%			15.0% ~ 23.0%		~		61%		
豆類		糸引き納豆	3	内、動物性蛋白質				10%			7.0% ~ 15.0%		~		33%		
いも類		さつまいも-蒸し	10	脂 質				10%			2.0% ~		~				
野菜類		キャベツ-生	5	可溶性炭水化合物									~				
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	3.5	繊維 不溶性									~				
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	6	維 総 量									~				
野菜類		トマト-生	15	灰分									~				
きのこ類		まいたけ-ゆで		ナトリウム				0.15%			0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%				
種実類		ごま-いり	1.5	カリウム				0.79%					~				
乳類		ヨーグルト-全脂無糖	20	カルシウム				0.74%			0.50% ~ 1.00%		~		2.5%		
果実類		ブルーベリー-生	5.5	マグネシウム				0.112%			0.25% ~ 0.75%		~		0.3%		
				リン				0.57%			1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~		1.6%		
				カルシウム：リン比				1 : 1							2 : 1		
								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			*2上限量：これ以上は危険という量				栄養量		
								鉄			/DM：乾燥重量あたり						
								亜 鉛									
								銅									
								マンガ									
								ビタミンD									
								ビタミンE									
								ビタミンK									
								ビタミンB1									
								ビタミンB2									
								ナイアシン									
								ビタミンB6									
								ビタミンB12									
								葉 酸									
								パントテン酸									
								ビタミンC									
								コレステロール									
								食塩相当量									
								飽 和									
								一価不飽和									
								多価不飽和									
								n-3									
								n-6									
								n-6：n-3									
								リノール酸									
								αリノレン酸									
								EPA+DHA									
								EPA：DHA									
											</						

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
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	
	/DM	mg			
イソロイシン	1.1%	346	217	121	118
ロイシン	1.8%	577	397	217	188
リジン	1.8%	576	199	112	201
メチオニン	0.6%	200	199	105	
シスチン	0.3%	101			
メチオニン・シスチン計	0.9%	302	379	207	137
フェニルアラニン	1.0%	330	271	144	
チロシン	0.8%	267			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	597	434	236	233
スレオニン	1.0%	320	253	137	153
トリプトファン	0.3%	98	83	45	51
バリン	1.3%	406	289	156	124
ヒスチジン	1.2%	393	112	61	57
アルギニン	1.3%	430	199	112	163

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	346	287	250	180	115	159
ロイシン	577	479	440	410	109	117
リジン	576	478	340	360	141	133
メチオニン・シスチン計	302	250	220	160	114	157
フェニルアラニン・チロシン計	597	496	380	390	131	127
スレオニン	320	265	250	210	106	126
トリプトファン	98	81	60	70	135	116
バリン	406	337	310	220	109	153
ヒスチジン	393	326	-	120	-	272
全窒素量(g)	1.2					

