

ver.4 このレシピのエネルギー		122	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.77	日分となります										
参考の表へ		1日と与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする									
		1/18(sat)	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	175.3		NRC		AAFCO	老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル	NRC		AAFCO					
			水分	g	141.7		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内！	↓この範囲内！	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース					
魚介類		あじ・まあじ-焼き	7	乾燥重量	g	33.7													
豆類		糸引き納豆	3	エネルギー	kcal	121.9				3.0 ~ 4.0									
いも類		さつまいも・蒸し	10	エネルギー密度		3.6	kcal/g			~									
野菜類		キャベツ-生	5			/DM	/DM	/DM	/DM	/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	8.1	24%	18%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~					
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	0	内、動物性蛋白質	g						~	~	~	~					
野菜類		トマト-生	25	脂 質	g	6.9	20%	10%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	58%	33%					
果実類		石榴(グァバ)/生	5	可溶性炭水化物	g	14.2	42%				~	~	~	~					
種実類		ごま-いり	2	繊維 不溶性	g	3.2	9.6%				2.0% ~	~	~	~					
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	10	維 総 量	g	4.2	12.5%				~	~	~	~					
				灰分	g	1.5	4.3%				~	~	~	~					
				ナトリウム	mg	33	0.10%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	~					
果実類		りんご-生	20	カリウム	mg	472	1.40%	0.75%	0.40%	0.60%	~	~	~	~					
				カルシウム	mg	176	0.52%	0.70%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	2.5%					
				マグネシウム	mg	46	0.135%	0.106%	0.060%	0.040%	~	~	~	0.3%					
				リン	mg	150	0.45%	0.54%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	1.6%					
				カルシウム：リン比		1.18	： 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ょうという量			栄養量	栄養量	栄養量				
				鉄	mg	1.1	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量					101				
				亜 鉛	mg	4.5	4	2	4	/DM：乾燥重量あたり					34				
				銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.2						8				
				マンガン	mg	0.3	0.3	0.2	0.2										
				ビタミンE	IU	34	302	170	168				12627	7174	8416				
				ミネラル当量	IU	113													
				A レチノール当量	IU	229	302	170	168				12627	7174	8416				
				ビタミンD	IU	69	33	19	17				188	108	168				
				ビタミンE	IU	2.4	1.8	1.0	1.7						34				
				ビタミンK	μg	46	98	55											
				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										
				ナイアシン	mg	2.6	1.0	0.6	0.4										
				ビタミンB6	mg	0.29	0.09	0.05	0.03										
				ビタミンB12	μg	0.7	2.1	1.2	0.7										
				葉 酸	μg	76	16	9	6										
				パントテン酸	mg	1.1	0.9	0.5	0.3										
				ビタミンC	mg	698													
				コレステロール	mg	16													
				食塩相当量	g	0.1													
				飽 和	g	1.0													
				一価不飽和	g	1.4													
				多価不飽和	g	1.6													
				n-3	mg	365													
				n-6	mg	1275													
				n-6：n-3		3.5：1													
				リノール酸	mg	1243	650	370	337				3793	2188					
				αリノレン酸	mg	63	25	15											
				EPA+DHA	mg	240	25	15					668	370					
				EPA：DHA	mg	0.6：1	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
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	
	/DM	mg			
イソロイシン	1.0%	347	217	128	125
ロイシン	1.8%	599	397	229	199
リジン	1.7%	583	199	118	212
メチオニン	0.6%	199	199	111	
シスチン	0.3%	109			
メチオニン・シスチン計	0.9%	310	379	219	145
フェニルアラニン	1.0%	352	271	151	
チロシン	0.8%	270			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	623	434	249	246
スレオニン	1.0%	335	253	145	162
トリプトファン	0.3%	98	83	47	54
バリン	1.2%	414	289	165	131
ヒスチジン	0.8%	285	112	64	61
アルギニン	1.5%	496	199	118	172

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	347	277	250	180	111	154
ロイシン	599	477	440	410	108	116
リジン	583	465	340	360	137	129
メチオニン・シスチン計	310	247	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	623	496	380	390	131	127
スレオニン	335	267	250	210	107	127
トリプトファン	98	78	60	70	131	112
バリン	414	330	310	220	106	150
ヒスチジン	285	227	-	120	-	190
全窒素量(g)	1.3					

