

ver.4 このレシピのエネルギー		132	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.83	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										
2/1(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						NRC			AAFCO				NRC			AAFCO			
		総重量 g 162.5				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			
		水分 g 129.0																	
		乾燥重量 g 33.5																	
		エネルギー kcal 131.7																	
		エネルギー密度 kcal/g 3.9																	
魚介類		ぶり・成魚-焼き		7								老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より							
豆類		糸引き納豆		3								↓この範囲内！							
いも類		さつまいも-蒸し		12								3.0 ~ 4.0							
野菜類		キャベツ-生		5								/DM /DM		/DM /DM		/DM /DM /DM			
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで		6		たんぱく質 g 8.2 24%			18% 10% 18%			15.0% ~ 23.0%		~					
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで		8		内、動物性蛋白質 g								~					
野菜類		トマト-生		19		脂 質 g 8.6 26%			10% 6% 5%			7.0% ~ 15.0%		~		58% 33%			
きのこ類		まいたけ-ゆで		4		可溶性炭水化合物 g 12.6 38%								~					
種実類		ごま-いり		2		繊 不溶性 g 2.8 8.5%						2.0% ~		~					
藻類		刻み昆布		0.1		維 総 量 g 3.9 11.6%								~					
乳類		ヨーグルト-全脂無糖		10		灰分 g 1.4 4.2%								~					
						ナトリウム mg 26 0.08%			0.14% 0.08% 0.06%			0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%					
						カリウム mg 497 1.48%			0.76% 0.40% 0.60%					~					
						カルシウム mg 177 0.53%			0.70% 0.40% 0.60%			0.50% ~ 1.00%		~		2.5%			
						マグネシウム mg 44 0.132%			0.106% 0.060% 0.040%			0.25% ~ 0.75%		~		0.3%			
						リ ン mg 136 0.41%			0.54% 0.30% 0.50%			0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%		1.6%			
						カルシウム：リン比 1.30 : 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		栄養量 栄養量 栄養量		*2上限量：これ以上は危険という量			
						鉄 mg 1.4			2 1 3							100			
						亜 鉛 mg 6.8			4 2 4							33			
						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B1 IU 42			302 169 167							12627 7138 8373			
						ミネラル当量 IU 128										12627 7138 8373			
						A レチノール当量 IU 302			302 169 167							188 107 167			
						ビタミンD IU 55			33 18 17							33			
						ビタミンE IU 3.2			1.8 1.0 1.7										
						ビタミンK μg 61			98 55										
						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 3.7			1.0 0.6 0.4										
						ビタミンB6 mg 0.32			0.09 0.05 0.03										
						ビタミンB12 μg 0.7			2.1 1.2 0.7										
						葉 酸 μg 89			16 9 6										
						パントテン酸 mg 1.4			0.9 0.5 0.3										
						ビタミンC mg 629													
						コレステロール mg 15													
						食塩相当量 g 0.0													
						飽 和 g 1.5													
						一価不飽和 g 1.8													
						多価不飽和 g 2.0													
						n-3 mg 593													
						n-6 mg 1396													
						n-6 : n-3 2.4 : 1													
						リノール酸 mg 1358			650 368 335							3793 2177			
						αリノレン酸 mg 69			25 15										
						EPA+DHA mg 421			25 15							668 368			
						EPA : DHA mg 0.5 : 1			1 : 1 1 : 1							1.5 : 1 1.5 : 1			
サブリメント		Asahi エビオス錠		1															
		新バイオフェルミンS		2/3															
		Ester C		0.3															
		Asahi エビオス錠		1															
		新バイオフェルミンS		2/3															
		Ester C		0.3															
		ZINC lifestyle		1/5															

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%	346	217	127	124
ロイシン	1.7%	576	397	228	198
リジン	1.7%	570	199	117	211
メチオニン	0.6%	207	199	111	
シスチン	0.3%	108			
メチオニン・シスチン計	0.9%	316	379	218	144
フェニルアラニン	1.0%	334	271	151	
チロシン	0.8%	266			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	600	434	248	244
スレオニン	1.0%	325	253	144	161
トリプトファン	0.3%	100	83	47	54
バリン	1.2%	408	289	164	131
ヒスチジン	1.2%	403	112	64	60
アルギニン	1.4%	469	199	117	171

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	279	250	180	111	155
ロイシン	576	464	440	410	105	113
リジン	570	460	340	360	135	128
メチオニン・シスチン計	316	254	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	600	484	380	390	127	124
スレオニン	325	262	250	210	105	125
トリプトファン	100	81	60	70	135	115
バリン	408	329	310	220	106	150
ヒスチジン	403	325	-	120	-	271
全窒素量(g)	1.2					

