

ver.4 このレシピのエネルギー		105	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.66	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									
3/7(fri)		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			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				体重0.75乗ベース			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	
魚介類		さわら・焼き	7	乾燥重量				乾燥重量ベース			3.0 ~ 4.0		~						
豆類		糸引き納豆	3	エネルギー							/DM		/DM						
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	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	たんぱく質				20%			15.0% ~ 23.0%		~						
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	内、動物性蛋白質				10%			~		~						
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	6	脂 質				11%			7.0% ~ 15.0%		~		66%			33%	
野菜類		トマト・生	21	可溶性炭水化合物							2.0% ~		~						
種実類		ごま・いり	1.5	繊 溶性							0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%						
果実類		ブルーベリー・生	5	維 総 量							0.50% ~ 1.00%		~					2.5%	
				灰分							0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%					1.6%	
				ナトリウム				0.16% 0.08% 0.06%			1.2 : 1		~		2 : 1				
				カリウム				0.86% 0.40% 0.60%			1.2 : 1 ~ 1.4 : 1								
				カルシウム				0.80% 0.40% 0.60%											
				マグネシウム				0.121% 0.060% 0.040%											
魚介類		ぶり・成魚・焼き	7	リ ン				0.62% 0.30% 0.50%											
豆類		糸引き納豆	3	カルシウム：リン比				1 : 1											
いも類		さつまいも・蒸し	10																
野菜類		キャベツ・生	6	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						
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	鉄				2 1 2			*2上限量：これ以上は危険という量				88				
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	亜 鉛				4 2 4							29				
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	10	銅				0.4 0.2 0.2			/DM：乾燥重量あたり				7				
野菜類		トマト・生	21	マンガン				0.3 0.1 0.1											
種実類		ごま・いり	1.5	ビタ：レチノール				302 148 147					12627 6257 7340						
果実類		ブルーベリー・生	5	ミン：カロテン当量				302 148 147					12627 6257 7340						
				A：レチノール当量				33 16 15					188 94 147						
				ビタミンD				1.8 0.9 1.5					29						
				ビタミンE				98 48											
				ビタミンK				0.1 0.1 0.0											
				ビタミンB1				0.3 0.2 0.1											
				ビタミンB2				1.0 0.5 0.3											
				ナイアシン				0.09 0.04 0.03											
				ビタミンB6				2.1 1.0 0.6											
				ビタミンB12				16 8 5											
				葉 酸				0.9 0.4 0.3											
				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				2.4：1											
				リノール酸				650 323 294											
				αリノレン酸				25 13					3793 1908						
				EPA+DHA				25 13					668 323						
				EPA：DHA				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	1.0%	286	217	112	109
ロイシン	1.6%	475	397	200	173
リジン	1.7%	494	199	103	185
メチオニン	0.6%	169	199	97	
シスチン	0.3%	91			
メチオニン・シスチン計	0.9%	261	379	191	126
フェニルアラニン	0.9%	278	271	132	
チロシン	0.7%	219			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	497	434	217	214
スレオニン	0.9%	276	253	126	141
トリプトファン	0.3%	82	83	41	47
バリン	1.1%	335	289	144	115
ヒスチジン	1.0%	281	112	56	53
アルギニン	1.4%	404	199	103	150

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	286	276	250	180	110	153
ロイシン	475	458	440	410	104	112
リジン	494	476	340	360	140	132
メチオニン・シスチン計	261	252	220	160	115	158
フェニルアラニン・チロシン計	497	480	380	390	126	123
スレオニン	276	266	250	210	107	127
トリプトファン	82	79	60	70	132	113
バリン	335	323	310	220	104	147
ヒスチジン	281	271	-	120	-	226
全窒素量(g)	1.0					

