

ver.4 このレシピのエネルギー		118	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.75	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								
3/13(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		総重量				g	157.4		NRC		AAFCO		NRC		AAFCO			
		水分				g	125.0		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		疾患別推奨レベル		体重0.75乗ベース			
		乾燥重量				g	32.4								乾燥重量ベース			
		エネルギー				kcal	118.0				↓この範囲内！		↓この範囲内！					
		エネルギー密度					3.6 kcal/g				3.0 ~ 4.0		~					
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	13									3.0 ~ 4.0		~					
野菜類	キャベツ-生	6									/DM		/DM		/DM			
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんぱく質				g	7.4	23%	/DM	18%	/DM	10%	/DM	15.0%	~	23.0%	
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	動物性蛋白質				g			/DM				/DM	~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	8	脂 質				g	7.2	22%	/DM	10%	/DM	6%	/DM	7.0%	~	15.0%	
野菜類	トマト-生	25	可溶性炭水化物				g	12.9	40%	/DM				/DM	~			
種実類	ごま-いり	1.5	繊維 不溶性				g	3.2	10.0%	/DM				/DM	~			
果実類	ブルーベリー-生	6	維 総 量				g	4.3	13.3%	/DM				/DM	~			
			灰分				g	1.2	3.8%	/DM				/DM	~			
			ナトリウム				mg	13	0.04%	/DM	0.15%	0.08%	0.06%	/DM	0.15%	~	0.35%	
			カリウム				mg	489	1.51%	/DM	0.78%	0.40%	0.60%	/DM	0.78%	~	1.00%	
			カルシウム				mg	139	0.43%	/DM	0.72%	0.40%	0.60%	/DM	0.50%	~	1.00%	
			マグネシウム				mg	38	0.119%	/DM	0.110%	0.060%	0.040%	/DM	0.25%	~	0.75%	
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	リン				mg	114	0.35%	/DM	0.56%	0.30%	0.50%	/DM	0.25%	~	0.75%	
豆類	糸引き納豆	3	カルシウム：リン比				1.22 : 1					1 : 1			1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~		
いも類	さつまいも-蒸し	11																
野菜類	キャベツ-生	6.5																
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6.5	鉄				mg	1.4		栄養量	2	1	3	*1推奨量:このくらいは摂りましようという量				
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	亜 鉛				mg	4.5		栄養量	4	2	4	*2上限量:これ以上は危険という量				
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10	銅				mg	0.2		栄養量	0.4	0.2	0.2	/DM: 乾燥重量あたり				
野菜類	トマト-生	19	マンガン				mg	0.3		栄養量	0.3	0.2	0.2					
種実類	ごま-いり	1.5	ビタミンE				IU	20		栄養量	302	164	162					
果実類	ブルーベリー-生	5	ビタミンD				IU	52		栄養量	33	18	16					
			ビタミンK				μg	71		栄養量	1.8	1.0	1.6					
			ビタミンB1				mg	0.2		栄養量	98	53						
			ビタミンB2				mg	0.2		栄養量	0.1	0.1	0.0					
			ナイアシン				mg	3.4		栄養量	0.3	0.2	0.1					
			ビタミンB6				mg	0.30		栄養量	1.0	0.6	0.4					
			ビタミンB12				μg	0.6		栄養量	0.09	0.05	0.03					
			葉 酸				μg	90		栄養量	2.1	1.1	0.7					
			パントテン酸				mg	1.3		栄養量	16	9	6					
			ビタミンC				mg	631		栄養量	0.9	0.5	0.3					
			コレステロール				mg	12										
			食塩相当量				g	0.01										
			飽 和				g	1.0										
			一価不飽和				g	1.4										
			多価不飽和				g	1.7										
			n-3				mg	578										
			n-6				mg	1073										
			n-6 : n-3				1.9 : 1											
			リノール酸				mg	1041			650	357	324					
			αリノレン酸				mg	72			25	14						
			EPA+DHA				mg	407			25	14						
			EPA : DHA				mg	0.5 : 1			1 : 1	1 : 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	0.9%	298	217	123	120
ロイシン	1.5%	491	397	221	191
リジン	1.6%	506	199	114	204
メチオニン	0.5%	178	199	107	
シスチン	0.3%	96			
メチオニン・シスチン計	0.8%	275	379	211	140
フェニルアラニン	0.9%	290	271	146	
チロシン	0.7%	227			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	517	434	240	237
スレオニン	0.9%	286	253	140	156
トリプトファン	0.3%	87	83	45	52
バリン	1.1%	351	289	159	127
ヒスチジン	1.1%	370	112	62	58
アルギニン	1.3%	409	199	114	165

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	298	272	250	180	109	151
ロイシン	491	448	440	410	102	109
リジン	506	462	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	275	251	220	160	114	157
フェニルアラニン・チロシン計	517	472	380	390	124	121
スレオニン	286	261	250	210	104	124
トリプトファン	87	80	60	70	133	114
バリン	351	320	310	220	103	146
ヒスチジン	370	338	-	120	-	282
全窒素量(g)	1.1					

