

ver.4 このレシピのエネルギー		127	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.81	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							
		3/19(wed)	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			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	
野菜類	トマト-生	20	総重量	g	182.3		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	乾燥重量ベース	
穀類	大麦・押麦	2.5	乾燥重量	g	35.1					↓この範囲内！		↓この範囲内！					
			エネルギー	kcal	127.3					3.0 ~ 4.0		~					
			エネルギー密度		3.6	kcal/g											
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	7					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
豆類	糸引き納豆	3.3															
いも類	さつまいも-蒸し	10															
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	7.9	22%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~	~	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g							~	~	~				
きのこ類	まいたけ-ゆで	8	脂 質	g	7.5	21%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	~	56%	33%		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	9	可溶性炭水化物	g	14.5	41%					~	~	~				
野菜類	トマト-生	20	繊維 不溶性	g	3.4	9.7%				2.0% ~	~	~	~				
種実類	ごま-いり	1.5	維 総 量	g	4.6	13.2%					~	~	~				
果実類	ブルーベリー-生	6	灰分	g	1.4	4.1%					~	~	~				
			ナトリウム	mg	15	0.04%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	~				
			カリウム	mg	522	1.48%	0.72%	0.40%	0.60%		~	~	~				
			カルシウム	mg	142	0.40%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	~			2.5%	
			マグネシウム	mg	44	0.126%	0.101%	0.060%	0.040%	~	~	~	~			0.3%	
			リ ン	mg	151	0.43%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~			1.6%	
			カルシウム：リン比		0.94	： 1				1.2：1 ~ 1.4：1		~					2：1
							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	1.2		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量						105	
			亜 鉛	mg	4.5		4	2	4							35	
			銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3							9	
			マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2								
			ビタレチノール	IU	10		302	177	176				12627	7488	8784		
			シン カロテン当量	IU	159												
			A レチノール当量	IU	251		302	177	176				12627	7488	8784		
			ビタミンD	IU	87		33	19	18				188	112	176		
			ビタミンE	IU	4.0		1.8	1.1	1.8							35	
			ビタミンK	μg	64		98	57									
			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	3.3		1.0	0.6	0.4								
			ビタミンB6	mg	0.31		0.09	0.05	0.04								
			ビタミンB12	μg	0.6		2.1	1.2	0.8								
			葉 酸	μg	89		16	9	6								
			パントテン酸	mg	1.4		0.9	0.5	0.4								
			ビタミンC	mg	630												
			コレステロール	mg	13												
			食塩相当量	g	0.01												
			飽 和	g	1.0												
			一価不飽和	g	1.7												
			多価不飽和	g	1.9												
			n-3	mg	621												
			n-6	mg	1229												
			n-6：n-3		2.0	： 1											
			脂 肪 酸														
			リノール酸	mg	1197		650	386	351				3793	2284			
			αリノレン酸	mg	96		25	15									
			EPA+DHA	mg	379		25	15					668	386			
			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
	/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	0.9%	305	217	134	130
ロイシン	1.5%	518	397	239	207
リジン	1.5%	511	199	123	221
メチオニン	0.5%	174	199	116	
シスチン	0.3%	104			
メチオニン・シスチン計	0.8%	279	379	228	151
フェニルアラニン	0.9%	313	271	158	
チロシン	0.7%	242			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	555	434	260	256
スレオニン	0.9%	304	253	151	169
トリプトファン	0.3%	91	83	49	56
バリン	1.0%	369	289	172	137
ヒスチジン	0.8%	277	112	67	63
アルギニン	1.3%	443	199	123	179

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	305	263	250	180	105	146
ロイシン	518	446	440	410	101	109
リジン	511	439	340	360	129	122
メチオニン・シスチン計	279	240	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	555	477	380	390	126	122
スレオニン	304	262	250	210	105	125
トリプトファン	91	78	60	70	131	112
バリン	369	317	310	220	102	144
ヒスチジン	277	238	-	120	-	199
全窒素量(g)	1.2					

