

ver.4 このレシピのエネルギー		91	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.58	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									
4/7(mon)		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		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								↓この範囲内！		↓この範囲内！							
		エネルギー								3.0 ~ 4.0		~							
		エネルギー密度										~							
						/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM			
魚介類		まだら・焼き				たんぱく質		21%		10%		18%		15.0% ~ 23.0%		~			
豆類		糸引き納豆				内、動物性蛋白質								~					
いも類		さつまいも・蒸し				脂 質		12%		6%		5%		7.0% ~ 15.0%		~			
野菜類		キャベツ・生				可溶性炭水化合物								~		71%		33%	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで				繊維 不溶性								~					
野菜類		こまつな・葉・ゆで				維 総 量								~					
きのこ類		まいたけ・ゆで				灰分								~					
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで				ナトリウム		0.17%		0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%			
野菜類		トマト・生				カリウム		0.91%		0.40%		0.60%		~					
種実類		ごま・いり				カルシウム		0.85%		0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%				2.5%	
果実類		ブルーベリー・生				マグネシウム		0.129%		0.060%		0.040%		~				0.3%	
						リン		0.65%		0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%		1.6%	
						カルシウム：リン比		1.26 : 1		1 : 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ようという量		栄養量		栄養量		栄養量	
						鉄		2		1		2						83	
						亜 鉛		4		2		3						28	
						銅		0.4		0.2		0.2						7	
						マンガン		0.3		0.1		0.1							
						ビタミンE		302		140		138		12627		5895		6915	
						シ ン		302		140		138		12627		5895		6915	
						A レチノール当量		33		15		14		188		89		138	
						ビタミンD		1.8		0.8		1.4						28	
						ビタミンK		98		45									
						ビタミンB1		0.1		0.1		0.0							
						ビタミンB2		0.3		0.1		0.1							
						ナイアシン		1.0		0.5		0.3							
						ビタミンB6		0.09		0.04		0.03							
						ビタミンB12		2.1		1.0		0.6							
						葉 酸		16		7		5							
						パントテン酸		0.9		0.4		0.3							
						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		17.3：1											
						リノール酸		650		304		277							
						αリノレン酸		25		12									
						EPA+DHA		25		12									
						EPA：DHA		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
	/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%	289	217	105	102
ロイシン	1.8%	499	397	188	163
リジン	1.8%	510	199	97	174
メチオニン	0.6%	172	199	91	
シスチン	0.4%	97			
メチオニン・シスチン計	1.0%	271	379	180	119
フェニルアラニン	1.0%	283	271	124	
チロシン	0.8%	233			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	516	434	205	202
スレオニン	1.0%	276	253	119	133
トリプトファン	0.3%	83	83	39	44
バリン	1.2%	336	289	136	108
ヒスチジン	0.7%	187	112	53	50
アルギニン	1.6%	445	199	97	141

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	289	266	250	180	107	148
ロイシン	499	459	440	410	104	112
リジン	510	469	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	271	249	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	516	475	380	390	125	122
スレオニン	276	254	250	210	102	121
トリプトファン	83	77	60	70	128	109
バリン	336	309	310	220	100	141
ヒスチジン	187	172	-	120	-	143
全窒素量(g)	1.1					

