

ver.4 このレシピのエネルギー		121	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.85	日分となります									
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする								
		5/5(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			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			↓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	
			乾燥重量				乾燥重量ベース			3.0 ~ 4.0		~						
			エネルギー															
			エネルギー密度				kcal/g											
							/DM			/DM /DM /DM		/DM /DM		/DM /DM /DM				
			たんぱく質				8.6 25%			17% 10% 18%		15.0% ~ 23.0%		~				
			内、動物性蛋白質									~						
魚介類		しろさけ・焼き	7	脂 質				6.9 20%			9% 6% 5%		7.0% ~ 15.0%		~			
豆類		糸引き納豆	2.5	可溶性炭水化物				13.2 38%					~					
いも類		さつまいも・蒸し	11	繊 不溶性				4.2 11.9%			2.0% ~		~					
野菜類		あしたば・茎葉・ゆで	5	維 総 量				5.5 15.7%					~		56% 33%			
野菜類		キャベツ・生	7	灰分				1.6 4.5%					~					
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	ナトリウム				23 0.07%			0.14% 0.08% 0.06%		0.07% ~ 0.25%					
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	カリウム				568 1.62%			0.72% 0.40% 0.60%		~					
きのこ類		まいたけ・ゆで	8	カルシウム				199 0.57%			0.67% 0.40% 0.60%		~		2.5%			
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	11	マグネシウム				52 0.148%			0.102% 0.060% 0.040%		~		0.3%			
野菜類		トマト・生	20	リ ン				158 0.45%			0.52% 0.30% 0.50%		0.25% ~ 0.75%		1.6%			
種実類		ごま・いり	2.5	カルシウム：リン比				1.25 : 1			1.2 : 1 1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		2 : 1			
果実類		ブルーベリー・生	5.5															
				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				2 1 3							105			
魚介類		たい・まだい・養殖・焼き	7.2	亜 鉛				4 2 4			*2上限量:これ以上は危険という量				35			
豆類		糸引き納豆	2.8	銅				0.4 0.2 0.3			/DM : 乾燥重量あたり				9			
いも類		さつまいも・蒸し	11	マンガン				0.3 0.2 0.2										
野菜類		あしたば・茎葉・ゆで	5	ビタ・レチノール				302 176 175					12627 7451 8740					
野菜類		キャベツ・生	7	シ・カロテン当量				302 176 175					12627 7451 8740					
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	A レチノール当量				33 19 17					188 112 175		35			
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンD				1.8 1.0 1.7										
きのこ類		まいたけ・ゆで	8	ビタミンE				98 57										
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	11	ビタミンK				0.1 0.1 0.0										
野菜類		トマト・生	20	ビタミンB1				0.3 0.2 0.1										
種実類		ごま・いり	2.5	ビタミンB2				1.0 0.6 0.4										
果実類		ブルーベリー・生	5.5	ナイアシン				0.09 0.05 0.03										
				ビタミンB6				2.1 1.2 0.8										
				葉 酸				16 9 6										
				パントテン酸				0.9 0.5 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				4.9 : 1										
				リノール酸				1547			650 385 350				3793 2273			
				αリノレン酸				75			25 15				668 385			
				EPA+DHA				188			25 15				1.5 : 1 1.5 : 1			
				EPA : DHA				0.6 : 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
	/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%	316	217	133	129
ロイシン	1.5%	538	397	238	206
リジン	1.5%	529	199	122	220
メチオニン	0.5%	188	199	115	
シスチン	0.3%	109			
メチオニン・シスチン計	0.9%	297	379	227	150
フェニルアラニン	0.9%	317	271	157	
チロシン	0.7%	248			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	565	434	259	255
スレオニン	0.9%	312	253	150	168
トリプトファン	0.3%	94	83	49	56
バリン	1.1%	382	289	171	136
ヒスチジン	0.7%	247	112	66	63
アルギニン	1.4%	488	199	122	178

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	316	266	250	180	106	148
ロイシン	538	452	440	410	103	110
リジン	529	445	340	360	131	124
メチオニン・シスチン計	297	250	220	160	114	156
フェニルアラニン・チロシン計	565	475	380	390	125	122
スレオニン	312	262	250	210	105	125
トリプトファン	94	79	60	70	132	113
バリン	382	321	310	220	104	146
ヒスチジン	247	207	-	120	-	173
全窒素量(g)	1.2					

