

ver.4 このレシピのエネルギー		104	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.73	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														
6/21(sat)		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		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		老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓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									3.0 ~ 4.0		~											
		エネルギー																						
		エネルギー密度				3.1 kcal/g																		
魚介類		まだら・焼き	7					/DM			/DM		/DM		/DM			/DM						
豆類		糸引き納豆	3.2					たんぱく質			18%		10%		18%		15.0% ~ 23.0%			~				
いも類		さつまいも・蒸し	15					内、動物性蛋白質									~			~				
野菜類		キャベツ・生	5					脂 質			10%		6%		5%		7.0% ~ 15.0%			~		59% 33%		
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5					可溶性炭水化合物									2.0% ~			~		~		
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5					繊維 不溶性									0.15% ~ 0.35%			0.07% ~ 0.25%				
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	12					維 総 量									0.50% ~ 1.00%			~		2.5%		
野菜類		トマト・生	17					灰分									0.25% ~ 0.75%			0.20% ~ 0.30%		1.6%		
きのこ類		まいたけ・ゆで	5					ナトリウム			0.14%		0.08%		0.06%		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1			~		2 : 1		
種実類		ごま・いり	1.5					カリウム			0.76%		0.40%		0.60%					~				
果実類		ブルーベリー・生	6					カルシウム			0.71%		0.40%		0.60%					~				
								マグネシウム			0.107%		0.060%		0.040%					~				
								リン			0.54%		0.30%		0.50%					~				
								カルシウム：リン比					1 : 1							~				
魚介類		まだら・焼き	7					鉄			2		1		3		*1推奨量：このくらいは摂りましようという量			*2上限量：これ以上は危険という量				
豆類		糸引き納豆	3					亜 鉛			4		2		4					栄養量 栄養量 栄養量				
いも類		さつまいも・蒸し	15					銅			0.4		0.2		0.2					100				
野菜類		キャベツ・生	5					マンガ			0.3		0.2		0.2					33				
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5					ビタミンD			302		168		166					8				
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5					βカロチン当量			302		168		166					12627 7083 8309				
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	12					A レチノール当量			33		18		17					12627 7083 8309				
野菜類		トマト・生	17					ビタミンE			0.1		0.1		0.0					188 106 166				
きのこ類		まいたけ・ゆで	5					ビタミンK			1.8		1.0		1.7					33				
種実類		ごま・いり	1.5					ビタミンB1			98		54											
果実類		ブルーベリー・生	6.5					ビタミンB2			0.1		0.1		0.0									
								ナイアシン			0.3		0.2		0.1									
								ビタミンB6			1.0		0.6		0.4									
								ビタミンB12			0.09		0.05		0.03									
								葉 酸			2.1		1.2		0.7									
								パントテン酸			16		9		6									
								ビタミンC			0.9		0.5		0.3									
								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																
								リノール酸			650		366		332									
								αリノレン酸			25		15											
								EPA+DHA			25		15											
								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%	325	217	126	123
ロイシン	1.7%	557	397	226	196
リジン	1.8%	586	199	116	209
メチオニン	0.6%	192	199	110	
シスチン	0.3%	103			
メチオニン・シスチン計	0.9%	297	379	216	143
フェニルアラニン	0.9%	312	271	150	
チロシン	0.8%	257			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	569	434	246	243
スレオニン	0.9%	310	253	143	160
トリプトファン	0.3%	90	83	47	53
バリン	1.1%	374	289	163	130
ヒスチジン	0.6%	208	112	63	60
アルギニン	1.4%	472	199	116	169

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	325	270	250	180	108	150
ロイシン	557	463	440	410	105	113
リジン	586	487	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	297	247	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	569	472	380	390	124	121
スレオニン	310	258	250	210	103	123
トリプトファン	90	75	60	70	125	107
バリン	374	311	310	220	100	141
ヒスチジン	208	172	-	120	-	144
全窒素量(g)	1.2					

