

ver.4 このレシピのエネルギー		103	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						
7/13(sun)			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			AAFCO		NRC			AAFCO	
野菜類	トマト-生	5	水分	g	209.7		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		
			乾燥重量	g	33.0					↓この範囲内！	↓この範囲内！					
			エネルギー	kcal	103.0					3.0 ~ 4.0	~					
			エネルギー密度		3.1	kcal/g										
肉類	成鶏・ささ身-生	7				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
豆類	糸引き納豆	3	たんぱく質	g	7.8	24%	18%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~					
いも類	さつまいも-蒸し	12	たんぱく質	g	7.8	24%					~					
野菜類	キャベツ-生	6	動物性蛋白質	g							~					
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	7	脂 質	g	4.6	14%	10%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	59%	33%			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	可溶性炭水化合物	g	14.5	44%					~					
野菜類	オクラ-ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.1	12.6%				2.0% ~	~					
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで		維 総 量	g	5.5	16.6%					~					
野菜類	トマト-生	30	灰分	g	1.4	4.3%					~					
きのこ類	まいたけ-ゆで	10	ナトリウム	mg	15	0.05%	0.14%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%					
種実類	ごま-いり	1.5	カリウム	mg	501	1.52%	0.77%	0.40%	0.60%		~					
果実類	ブルーベリー-生	5.5	カルシウム	mg	162	0.49%	0.71%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%		
			マグネシウム	mg	45	0.136%	0.108%	0.060%	0.040%		~			0.3%		
			リ ン	mg	136	0.41%	0.55%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%		
			カルシウム：リン比		1.19	： 1			1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~			2：1		
			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		
			鉄	mg	1.4		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量				99		
肉類	成鶏・ささ身-生	7	亜 鉛	mg	4.8		4	2	4					33		
豆類	糸引き納豆	2.9	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.2	/DM：乾燥重量あたり				8		
いも類	さつまいも-蒸し	12	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2							
野菜類	キャベツ-生	6	ビタミンC	IU	4		302	166	165			12627	7030	8247		
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	7	ビタミンD	IU	243		302	166	165			12627	7030	8247		
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	A レチノール当量	IU	328		33	18	16			188	106	165		
野菜類	オクラ-ゆで	5	ビタミンE	IU	39		33	18	16					33		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで		ビタミンK	IU	3.3		1.8	1.0	1.6							
野菜類	トマト-生	30	ビタミンB1	μg	111		98	54								
きのこ類	まいたけ-ゆで	10	ビタミンB2	mg	0.2		0.1	0.1	0.0							
種実類	ごま-いり	1.5	ナイアシン	mg	0.2		0.3	0.2	0.1							
果実類	ブルーベリー-生	5.9	ビタミンB6	mg	4.0		1.0	0.6	0.4							
			ビタミンB12	mg	0.36		0.09	0.05	0.03							
			葉 酸	μg	0.1		2.1	1.2	0.7							
			パントテン酸	μg	106		16	9	6							
			ビタミンC	mg	1.4		0.9	0.5	0.3							
			コレステロール	mg	635											
			食塩相当量	g	7											
			飽 和	g	0.01											
			一価不飽和	g	0.4											
			多価不飽和	g	0.8											
			n-3	mg	1.1											
			n-6	mg	56											
			n-6：n-3	mg	1058											
			脂 肪 酸		18.8	： 1										
			リノール酸	mg												
			αリノレン酸	mg	1049		650	363	330			3793	2144			
			EPA+DHA	mg	57		25	15				668	363			
			EPA：DHA	mg	2		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%	298	217	125	122
ロイシン	1.5%	501	397	224	195
リジン	1.5%	504	199	115	208
メチオニン	0.5%	160	199	109	
シスチン	0.3%	97			
メチオニン・シスチン計	0.8%	255	379	214	142
フェニルアラニン	0.9%	289	271	148	
チロシン	0.7%	223			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	511	434	244	241
スレオニン	0.9%	289	253	142	158
トリプトファン	0.3%	86	83	46	53
バリン	1.0%	337	289	162	129
ヒスチジン	0.8%	272	112	63	59
アルギニン	1.3%	442	199	115	168

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	278	250	180	111	154
ロイシン	501	468	440	410	106	114
リジン	504	470	340	360	138	131
メチオニン・シスチン計	255	238	220	160	108	149
フェニルアラニン・チロシン計	511	478	380	390	126	122
スレオニン	289	270	250	210	108	128
トリプトファン	86	81	60	70	134	115
バリン	337	315	310	220	102	143
ヒスチジン	272	254	-	120	-	211
全窒素量(g)	1.1					

