

ver.4 このレシピのエネルギー		145	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.02	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								
7/19(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						NRC			老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！		NRC		AAFCO			
野菜類	トマト-生	3	水分	g	162.2	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	3.0	～	4.0	～	～	～	～	～		
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7	乾燥重量	g	40.1													
豆類	糸引き納豆	3.1	エネルギー	kcal	144.6													
いも類	さつまいも-蒸し	12	エネルギー密度		3.6	kcal/g												
野菜類	キャベツ-生	5			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんぱく質	g	8.8	22%	15%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～	～	～	～		
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	3.9	9.8%					～	～	～	～	～	～		
野菜類	オクラ-ゆで	5	脂 質	g	8.0	20%	8%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	～	49%	33%		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	可溶性炭水化物	g	17.3	43%					～	～	～	～				
野菜類	トマト-生	30	繊維 不溶性	g	4.0	9.9%				2.0%	～		～	～				
きのこ類	まいたけ-ゆで	30	維 総 量	g	5.4	13.5%					～	～	～	～				
種実類	ごま-いり	2	灰分	g	1.6	4.0%					～	～	～	～				
果実類	ブルーベリー-生	7	ナトリウム	mg	16	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%			
			カリウム	mg	606	1.51%	0.63%	0.40%	0.60%		～	～	～	～				
			カルシウム	mg	179	0.45%	0.59%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%		～		2.5%		
			マグネシウム	mg	52	0.129%	0.089%	0.060%	0.040%		～	～		～		0.3%		
			リン	mg	134	0.33%	0.45%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%	1.6%		
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	カルシウム：リン比		1.33	： 1			1：1	1.2：1	～	1.4：1	～			2：1		
豆類	糸引き納豆	2.8	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ょうという量				栄養量			栄養量	栄養量
いも類	さつまいも-蒸し	12	鉄	mg	1.9		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量								120
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	4.7		4	2	5									40
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	6	銅	mg	0.3		0.4	0.2	0.3									10
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2									
野菜類	オクラ-ゆで	5	ビタミンA	IU	21		302	202	201					12627			8553	10033
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	シ ン カロテン当量	IU	290		302	202	201					12627			8553	10033
野菜類	トマト-生	30	ビタミンD	IU	38		33	22	20					188			128	201
きのこ類	まいたけ-ゆで	2	ビタミンE	IU	4.5		1.8	1.2	2.0									40
種実類	ごま-いり	2	ビタミンK	μ g	110		98	65										
果実類	ブルーベリー-生	6.5	ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0									
穀類	生麩	5	ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1									
いも類	さつまいも-蒸し	3.5	ナイアシン	mg	3.5		1.0	0.7	0.5									
			ビタミンB6	mg	0.35		0.09	0.06	0.04									
			ビタミンB12	μ g	0.7		2.1	1.4	0.9									
			葉 酸	μ g	116		16	11	7									
			パントテン酸	mg	1.4		0.9	0.6	0.4									
			ビタミンC	mg	637													
			コレステロール	mg	13													
			食塩相当量	g	0.02													
			飽 和	g	1.2													
			一価不飽和	g	1.6													
			多価不飽和	g	1.9													
			n-3	mg	622													
			n-6	mg	1316													
			n-6：n-3		2.1	： 1												
			脂肪酸															
			リノール酸	mg	1281		650	441	401					3793			2609	
			αリノレン酸	mg	79		25	18										
			EPA+DHA	mg	436		25	18						668			441	
			EPA：DHA	mg	0.5	： 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	0.8%	331	217	153	148
ロイシン	1.4%	545	397	273	237
リジン	1.4%	555	199	140	253
メチオニン	0.5%	198	199	132	
シスチン	0.3%	110			
メチオニン・シスチン計	0.8%	310	379	261	173
フェニルアラニン	0.8%	325	271	181	
チロシン	0.6%	252			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	577	434	297	293
スレオニン	0.8%	319	253	173	193
トリプトファン	0.2%	99	83	56	64
バリン	1.0%	391	289	197	157
ヒスチジン	1.0%	406	112	76	72
アルギニン	1.2%	470	199	140	205

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	331	265	250	180	106	147
ロイシン	545	436	440	410	99	106
リジン	555	444	340	360	131	123
メチオニン・シスチン計	310	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	577	462	380	390	122	118
スレオニン	319	255	250	210	102	122
トリプトファン	99	79	60	70	132	113
バリン	391	313	310	220	101	142
ヒスチジン	406	325	-	120	-	271
全窒素量(g)	1.2					

