

ver.4 このレシピのエネルギー		161	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.13	日分となります								
参考の表へ		1日と与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする							
		7/21(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	このレシピでの上限量 *2						
		グラム					NRC			AAFCO		NRC					
穀類		生麴	5	g	232.9					老齢犬用							
野菜類		きゅうり-生	5	g	187.9		体重0.75乗ベース			「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル					
野菜類		トマト-生	10	g	45.1		乾燥重量			↓この範囲内！		↓この範囲内！					
				kcal	160.7		乾燥重量			3.0 ~ 4.0		~					
					3.6	kcal/g											
魚介類		たちうお	7			/DM				/DM		/DM		/DM			
豆類		糸引き納豆	3.2	g	8.1	18%	13%			10%		18%			15.0% ~ 23.0%		
いも類		さつまいも-蒸し	12	g	0.7	1.6%	7%			6%		5%			7.0% ~ 15.0%		
野菜類		キャベツ-生	5	g	8.0	18%									2.0% ~		
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	g	22.5	50%											
野菜類		こまつな-葉-ゆで	5	g	4.3	9.5%											
野菜類		きゅうり-生	5	g	5.7	12.6%											
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	12	g	1.7	3.7%											
野菜類		トマト-生	30	mg	22	0.05%	0.11%			0.08%		0.06%			0.15% ~ 0.35%		
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	mg	637	1.41%	0.56%			0.40%		0.60%			0.07% ~ 0.25%		
種実類		ごま-いり	2	mg	177	0.39%	0.52%			0.40%		0.60%			~ 2.5%		
果実類		ブルーベリー-生	7	mg	51	0.114%	0.079%			0.060%		0.040%			~ 0.3%		
				mg	146	0.32%	0.40%			0.30%		0.50%			~ 1.6%		
穀類		はとむぎ・精白粒	5	カルシウム：リン比		1.22 : 1				1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1			2 : 1		
いも類		さつまいも-蒸し	8														
				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		
魚介類		たちうお	7	鉄	mg	1.6	2			1		4			135		
豆類		糸引き納豆	2.6	亜 鉛	mg	4.7	4			3		5			45		
いも類		さつまいも-蒸し	12	銅	mg	0.3	0.4			0.3		0.3			11		
野菜類		キャベツ-生	5	マンガン	mg	0.5	0.3			0.2		0.2					
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	ビタレチノール	IU	24	302			227		225			12627 9604 11266		
野菜類		こまつな-葉-ゆで	5	シ ン カロテン当量	IU	290											
野菜類		きゅうり-生	5	A レチノール当量	IU	396	302			227		225			12627 9604 11266		
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	12	ビタミンD	IU	100	33			25		23			188 144 225		
野菜類		トマト-生	30	ビタミンE	IU	4.3	1.8			1.4		2.3			45		
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	ビタミンK	μ g	105	98			73							
種実類		ごま-いり	2	ビタミンB1	mg	0.2	0.1			0.1		0.0					
果実類		ブルーベリー-生	8.7	ビタミンB2	mg	0.2	0.3			0.2		0.1					
				ナイアシン	mg	2.9	1.0			0.8		0.5					
				ビタミンB6	mg	0.34	0.09			0.07		0.05					
				ビタミンB12	μ g	0.2	2.1			1.6		1.0					
				葉 酸	μ g	113	16			12		8					
				パントテン酸	mg	1.4	0.9			0.7		0.5					
				ビタミンC	mg	639											
				コレステロール	mg	10											
				食塩相当量	g	0.03											
				飽 和	g	1.3											
				一価不飽和	g	1.9											
				多価不飽和	g	1.9											
				n-3	mg	63											
				n-6	mg	1268											
				n-6：n-3		20.0 : 1											
				脂 肪 酸													
				リノール酸	mg	1271	650			496		451			3793 2929		
				αリノレン酸	mg	64	25			20							
				EPA+DHA	mg	114	25			20					668 496		
				EPA：DHA	mg	0.6：1	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	0.6%	289	217	171	167
ロイシン	1.2%	533	397	306	266
リジン	1.0%	456	199	158	284
メチオニン	0.4%	178	199	149	
シスチン	0.2%	108			
メチオニン・シスチン計	0.6%	286	379	293	194
フェニルアラニン	0.7%	302	271	203	
チロシン	0.5%	236			
フェニルアラニン・チロシン計	1.2%	541	434	333	329
スレオニン	0.6%	282	253	194	216
トリプトファン	0.2%	82	83	63	72
バリン	0.8%	351	289	221	176
ヒスチジン	0.4%	177	112	86	81
アルギニン	0.9%	422	199	158	230

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	401	250	180	161	223
ロイシン	533	740	440	410	168	181
リジン	456	634	340	360	186	176
メチオニン・シスチン計	286	397	220	160	180	248
フェニルアラニン・チロシン計	541	752	380	390	198	193
スレオニン	282	391	250	210	157	186
トリプトファン	82	114	60	70	190	163
バリン	351	488	310	220	157	222
ヒスチジン	177	246	-	120	-	205
全窒素量(g)	0.7					

