

ver.4 このレシピのエネルギー		131	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.92	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						
7/25(fri)		グラム	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		
野菜類	きゅうり-生	5	総重量	g	222.4		NRC		AAFCO	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		NRC		AAFCO	
野菜類	トマト-生	10	水分	g	183.7		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	~		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	38.7											
			エネルギー	kcal	130.9											
			エネルギー密度		3.4	kcal/g										
魚介類	さくら-焼き	7				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
豆類	糸引き納豆	3														
いも類	さつまいも-蒸し	12														
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	8.0	21%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~					
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####					~					
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	脂 質	g	6.5	17%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~		50%	33%		
野菜類	きゅうり-生	5	可溶性炭水化物	g	17.8	46%					~					
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	繊維 不溶性	g	4.2	10.9%				2.0% ~	~					
野菜類	トマト-生	30	維 総 量	g	5.6	14.6%					~					
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	灰分	g	1.8	4.6%					~					
種実類	ごま-いり	2	ナトリウム	mg	22	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%					
果実類	ブルーベリー-生	5.9	カリウム	mg	688	1.78%	0.65%	0.40%	0.60%		~					
			カルシウム	mg	179	0.46%	0.61%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~				2.5%	
			マグネシウム	mg	52	0.133%	0.092%	0.060%	0.040%		~				0.3%	
			リ ン	mg	162	0.42%	0.47%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%				1.6%	
			カルシウム：リン比		1.10	： 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ょうという量			栄養量	栄養量	栄養量	
魚介類	さくら-焼き	7	鉄	mg	1.7		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					116	
豆類	糸引き納豆	3.1	亜 鉛	mg	4.7		4	2	5						39	
いも類	さつまいも-蒸し	12	銅	mg	0.3		0.4	0.2	0.3						10	
野菜類	キャベツ-生	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2							
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	ビタレチノール	IU	7		302	195	194				12627	8253	9681	
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	シ ンカロテン当量	IU	294											
野菜類	きゅうり-生	5	A レチノール当量	IU	382		302	195	194				12627	8253	9681	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	ビタミンD	IU	90		33	21	19				188	124	194	
野菜類	トマト-生	30	ビタミンE	IU	4.3		1.8	1.2	1.9						39	
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	ビタミンK	μ g	109		98	63								
種実類	ごま-いり	2	ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0							
果実類	ブルーベリー-生	5.9	ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1							
			ナイアシン	mg	4.0		1.0	0.7	0.4							
			ビタミンB6	mg	0.35		0.09	0.06	0.04							
			ビタミンB12	μ g	0.8		2.1	1.4	0.9							
			葉 酸	μ g	116		16	10	7							
			パントテン酸	mg	1.5		0.9	0.6	0.4							
			ビタミンC	mg	640											
			コレステロール	mg	12											
			食塩相当量	g	0.03											
			飽 和	g	0.8											
			一価不飽和	g	1.4											
			多価不飽和	g	1.6											
			n-3	mg	301											
			n-6	mg	1298											
			n-6：n-3		4.3：1											
			脂 肪 酸													
			リノール酸	mg	1271		650	426	387				3793	2517		
			αリノレン酸	mg	71		25	17								
			EPA+DHA	mg	192		25	17					668	426		
			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%	311	217	147	143
ロイシン	1.3%	520	397	263	228
リジン	1.4%	530	199	136	244
メチオニン	0.5%	180	199	128	
シスチン	0.3%	107			
メチオニン・シスチン計	0.7%	287	379	252	167
フェニルアラニン	0.8%	310	271	174	
チロシン	0.6%	239			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	549	434	287	283
スレオニン	0.8%	306	253	167	186
トリプトファン	0.2%	91	83	54	62
バリン	1.0%	369	289	190	151
ヒスチジン	0.6%	216	112	74	70
アルギニン	1.2%	462	199	136	197

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	311	267	250	180	107	148
ロイシン	520	446	440	410	101	109
リジン	530	455	340	360	134	126
メチオニン・シスチン計	287	246	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	549	471	380	390	124	121
スレオニン	306	263	250	210	105	125
トリプトファン	91	78	60	70	130	111
バリン	369	316	310	220	102	144
ヒスチジン	216	185	-	120	-	154
全窒素量(g)	1.2					

