

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																				
8/2(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		疾患別推奨レベル		NRC			AAFCO													
穀類 麩			0.5	g	207.3		体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース		乾燥重量ベース											
野菜類 トマト-生			15	g	33.1																									
				kcal	103.1					↓この範囲内！		↓この範囲内！																		
					3.1	kcal/g				3.0 ~ 4.0		~																		
肉類 成鶏・ささ身-生			7			/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			8	g	7.5	23%	18%			10%		18%		15.0% ~ 23.0%		~														
野菜類 ブロッコリー-花序-ゆで			5	g	3.4	10.4%								~																
野菜類 こまつな・葉-ゆで			6	g	4.2	13%	10%			6%		5%		7.0% ~ 15.0%		~		59%		33%										
野菜類 かぼちゃ(日本)-ゆで			13	g	15.8	48%								~																
野菜類 トマト-生			33	g	3.6	10.8%								2.0% ~		~														
きのこ類 まいたけ-ゆで				g	4.9	14.8%								~																
種実類 ごま-いり			0.5	g	1.5	4.5%								~																
果実類 ブルーベリー-生			5.9	mg	15	0.05%	0.14%			0.08%		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%														
				mg	586	1.77%	0.76%			0.40%		0.60%		~																
				mg	157	0.47%	0.71%			0.40%		0.60%		0.50% ~ 1.00%		~				2.5%										
				mg	41	0.125%	0.107%			0.060%		0.040%		~						0.3%										
				mg	125	0.38%	0.55%			0.30%		0.50%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%				1.6%										
カルシウム：リン比					1.25	： 1				1： 1		1.2： 1 ~ 1.4： 1		~				2： 1												
			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			*2上限量:これ以上は危険という量			栄養量			栄養量			栄養量					
鉄			mg	1.4			2			1			3												99					
亜 鉛			mg	4.7			4			2			4												33					
銅			mg	0.2			0.4			0.2			0.2												8					
マンガン			mg	0.4			0.3			0.2			0.2																	
ビタミンレチノール			IU	4			302			167			166									12627			7061			8282		
ビタミンA			IU	315			302			167			166									12627			7061			8282		
ビタミンD			IU	5			33			18			17									188			106			166		
ビタミンE			IU	4.1			1.8			1.0			1.7															33		
ビタミンK			μg	115			98			54																				
ビタミンB1			mg	0.2			0.1			0.1			0.0																	
ビタミンB2			mg	0.2			0.3			0.2			0.1																	
ナイアシン			mg	3.5			1.0			0.6			0.4																	
ビタミンB6			mg	0.38			0.09			0.05			0.03																	
ビタミンB12			μg	0.1			2.1			1.2			0.7																	
葉 酸			μg	111			16			9			6																	
パントテン酸			mg	1.3			0.9			0.5			0.3																	
ビタミンC			mg	640																										
コレステロール			mg	7																										
食塩相当量			g	0.01																										
飽 和			g	0.4																										
一価不飽和			g	0.7																										
多価不飽和			g	1.0																										
n-3			mg	62																										
n-6			mg	923																										
n-6：n-3				14.8	： 1																									
脂 肪 酸																														
リノール酸			mg	915			650			364			331									3793			2153					
αリノレン酸			mg	63			25			15																				
EPA+DHA			mg	2			25			15												668			364					
EPA：DHA			mg	0.0	： 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	0.9%	308	217	126	123
ロイシン	1.6%	515	397	225	195
リジン	1.6%	514	199	116	209
メチオニン	0.5%	161	199	109	
シスチン	0.3%	102			
メチオニン・シスチン計	0.8%	262	379	215	142
フェニルアラニン	0.9%	298	271	149	
チロシン	0.7%	231			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	529	434	245	242
スレオニン	0.9%	295	253	142	159
トリプトファン	0.3%	89	83	46	53
バリン	1.0%	348	289	162	129
ヒスチジン	0.8%	276	112	63	60
アルギニン	1.3%	433	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	308	282	250	180	113	157
ロイシン	515	472	440	410	107	115
リジン	514	470	340	360	138	131
メチオニン・シスチン計	262	240	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	529	484	380	390	127	124
スレオニン	295	270	250	210	108	129
トリプトファン	89	81	60	70	136	116
バリン	348	318	310	220	103	145
ヒスチジン	276	253	-	120	-	211
全窒素量(g)	1.1					

