

ver.4 このレシピのエネルギー		129	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.91	日分となります								
参考の表へ		1日与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする							
8/15(fri)			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	10	総重量	g	204.1		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	
魚介類			しろさけ-焼き	8	乾燥重量	g	38.3					↓この範囲内！	↓この範囲内！				
豆類			糸引き納豆	3.1	エネルギー	kcal	129.3					3.0	～	4.0			
いも類			さつまいも-蒸し	13	エネルギー密度		3.4	kcal/g					～				
野菜類			キャベツ-生	6				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類			ブロッコリー・花序-ゆで	5	たんぱく質	g	9.2	24%	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	#VALUE!	#####					～				
野菜類			かぼちゃ(日本)-ゆで	12	脂 質	g	6.3	17%	8%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	51%	
野菜類			トマト-生	33	可溶性炭水化物	g	16.5	43%					～			33%	
きのこ類			まいたけ-ゆで		繊維 不溶性	g	3.7	9.7%				2.0%	～				
種実類			ごま-いり	2	維 総 量	g	5.1	13.3%					～				
果実類			ブルーベリー-生	6.8	灰分	g	1.6	4.3%					～				
油脂類			フラックスシードオイル	0.5	ナトリウム	mg	23	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	
豆類			糸引き納豆	2	カリウム	mg	612	1.60%	0.66%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%	～	2.5%	
穀類			麴	0.5	カルシウム	mg	199	0.52%	0.61%	0.40%	0.60%	0.25%	～	0.75%	～	0.3%	
					マグネシウム	mg	50	0.130%	0.093%	0.060%	0.040%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	
					リン	mg	154	0.40%	0.47%	0.30%	0.50%	1.2 : 1	～	1.4 : 1	～	2 : 1	
魚介類			しろさけ-焼き	8	カルシウム：リン比		1.29	： 1			1 : 1	*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
豆類			糸引き納豆	2.1				栄養量	栄養量	栄養量	栄養量	*2 上限量：これ以上は危険という量					115
いも類			さつまいも-蒸し	13	鉄	mg	1.6	2	1	3						38	
野菜類			キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	4.6	4	2	5						10	
野菜類			ブロッコリー・花序-ゆで	5	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3							
野菜類			こまつな・葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2							
野菜類			かぼちゃ(日本)-ゆで	12	ビタミンA	IU	7	302	193	191				12627	8159	9571	
野菜類			トマト-生	33	シ 効 当 量	IU	285	302	193	191				12627	8159	9571	
きのこ類			まいたけ-ゆで		A レチノール当量	IU	374	33	21	19				188	123	191	
種実類			ごま-いり	2	ビタミンD	IU	257	1.8	1.1	1.9						38	
果実類			ブルーベリー-生	7.8	ビタミンE	IU	4.5	98	62								
油脂類			フラックスシードオイル		ビタミンK	μg	110	0.1	0.1	0.0							
					ビタミンB1	mg	0.3	0.3	0.2	0.1							
					ビタミンB2	mg	0.2	1.0	0.7	0.4							
					ナイアシン	mg	3.4	0.09	0.06	0.04							
					ビタミンB6	mg	0.38	2.1	1.3	0.8							
					ビタミンB12	μg	1.0	16	10	7							
					葉 酸	μg	111	0.9	0.6	0.4							
					パントテン酸	mg	1.4										
					ビタミンC	mg	292										
					コレステロール	mg	14										
					食塩相当量	g	0.03										
					飽 和	g	0.6										
					一価不飽和	g	1.4										
					多価不飽和	g	1.9										
					n-3	mg	499										
					n-6	mg	1377										
					n-6：n-3		2.8	： 1									
					脂 肪 酸												
					リノール酸	mg	1365	650	421	383				3793	2488		
					αリノレン酸	mg	343	25	17								
					EPA+DHA	mg	124	25	17					668	421		
					EPA：DHA	mg	0.5	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
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	
	/DM	mg			
イソロイシン	1.0%	367	217	145	142
ロイシン	1.6%	620	397	260	226
リジン	1.6%	617	199	134	241
メチオニン	0.6%	219	199	126	
シスチン	0.3%	127			
メチオニン・シスチン計	0.9%	349	379	249	165
フェニルアラニン	1.0%	374	271	172	
チロシン	0.8%	290			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	664	434	283	279
スレオニン	1.0%	368	253	165	184
トリプトファン	0.3%	109	83	54	61
バリン	1.2%	443	289	188	149
ヒスチジン	0.9%	345	112	73	69
アルギニン	1.4%	527	199	134	195

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	367	268	250	180	107	149
ロイシン	620	453	440	410	103	110
リジン	617	450	340	360	132	125
メチオニン・シスチン計	349	255	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	664	485	380	390	128	124
スレオニン	368	269	250	210	108	128
トリプトファン	109	79	60	70	132	114
バリン	443	324	310	220	104	147
ヒスチジン	345	252	-	120	-	210
全窒素量(g)	1.4					

