

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								
8/17(sun)		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	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	
果実類	ブルーベリー-生	5		総重量	g	206.0		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	
穀類	麴	0.5		水分	g	167.3											
				乾燥重量	g	38.7											
				エネルギー	kcal	130.8											
				エネルギー密度		3.4	kcal/g										
魚介類	さくら-焼き	8					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
豆類	糸引き納豆	3		たんぱく質	g	8.2	21%	15%	10%	18%	15.0%	~	23.0%	~			
いも類	さつまいも-蒸し	15		内、動物性蛋白質	g	3.8	9.7%				~			~			
野菜類	キャベツ-生	6		脂 質	g	6.6	17%	8%	6%	5%	7.0%	~	15.0%	~	50%	33%	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5		可溶性炭水化合物	g	17.2	44%				~			~			
野菜類	オクラ-ゆで	5		繊維 不溶性	g	4.2	10.9%				2.0%	~		~			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12		維 総 量	g	5.6	14.6%				~			~			
野菜類	トマト-生	33		灰分	g	1.6	4.2%				~			~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5		ナトリウム	mg	23	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%	
種実類	ごま-いり	2		カリウム	mg	655	1.69%	0.65%	0.40%	0.60%	~			~			
果実類	ブルーベリー-生	5		カルシウム	mg	193	0.50%	0.61%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%	~		2.5%	
				マグネシウム	mg	52	0.135%	0.092%	0.060%	0.040%	~			~		0.3%	
				リ ン	mg	160	0.41%	0.47%	0.30%	0.50%	0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%	
				カルシウム：リン比		1.21	: 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ようという量			栄養量	栄養量	栄養量	
				鉄	mg	1.4		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量					116	
				亜 鉛	mg	4.7		4	2	5						39	
				銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3						10	
				マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2							
				ビタミンC	IU	9		302	195	194				12627	8255	9684	
				シ ン	IU	204								12627	8255	9684	
				A レチノール当量	IU	293		302	195	194				188	124	194	
				ビタミンD	IU	99		33	21	19						39	
				ビタミンE	IU	4.2		1.8	1.2	1.9							
				ビタミンK	μg	73		98	63								
				ビタミンB1	mg	0.3		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	4.2		1.0	0.7	0.4							
				ビタミンB6	mg	0.34		0.09	0.06	0.04							
				ビタミンB12	μg	0.9		2.1	1.4	0.9							
				葉 酸	μg	111		16	10	7							
				パントテン酸	mg	1.4		0.9	0.6	0.4							
				ビタミンC	mg	290											
				コレステロール	mg	14											
				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	325											
				n-6	mg	1263											
				n-6 : n-3		3.9	: 1										
				リノール酸	mg	1231		650	426	387				3793	2518		
				αリノレン酸	mg	61		25	17								
				EPA+DHA	mg	220		25	17					668	426		
				EPA : DHA	mg	0.5	: 1	1 : 1	1 : 1					1.5 : 1	1.5 : 1		
Asahi エビオス錠		1		垂鉛、温気たエステルCをやめてみる。パルミチンC													
新ビオフェルミンS		1															
パルミチン酸アスコルビル		0.3															
ワダカルシウム末		0.2															
Asahi エビオス錠		1															
新ビオフェルミンS		1															
パルミチン酸アスコルビル		0.3															
ZINC lifestyle		1/8															
ワダカルシウム末		0.2															

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	0.9%	331	217	147	143
ロイシン	1.4%	553	397	263	229
リジン	1.5%	565	199	136	244
メチオニン	0.5%	194	199	128	
シスチン	0.3%	112			
メチオニン・シスチン計	0.8%	307	379	252	167
フェニルアラニン	0.8%	328	271	174	
チロシン	0.7%	253			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	580	434	287	283
スレオニン	0.8%	324	253	167	186
トリプトファン	0.2%	96	83	54	62
バリン	1.0%	389	289	190	151
ヒスチジン	0.6%	231	112	74	70
アルギニン	1.3%	489	199	136	198

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	275	250	180	110	153
ロイシン	553	459	440	410	104	112
リジン	565	469	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	307	255	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	580	482	380	390	127	123
スレオニン	324	269	250	210	108	128
トリプトファン	96	79	60	70	132	113
バリン	389	323	310	220	104	147
ヒスチジン	231	192	-	120	-	160
全窒素量(g)	1.2					

