

ver.4このレシピのエネルギー		140	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.98	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						
8/28(thu)		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	223.8		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	41.2					↓この範囲内！	↓この範囲内！				
豆類		糸引き納豆	3.7	エネルギー	kcal	139.5					3.0 ~ 4.0	~				
いも類		さつまいも-蒸し	15	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	/DM
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	6	たんぱく質	g	9.6	23%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~				
野菜類		オクラ-ゆで	6	内、動物性蛋白質	g	2.9	7.1%					~				
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	12	脂 質	g	6.9	17%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	47%	33%		
野菜類		トマト-生	35	可溶性炭水化物	g	17.8	43%					~				
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.4	10.7%				2.0% ~	~				
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	維 総 量	g	6.0	14.5%					~				
種実類		ごま-いり	2	灰分	g	1.7	4.2%					~				
果実類		ブルーベリー-生	6.5	ナトリウム	mg	22	0.05%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%				
				カリウム	mg	674	1.63%	0.61%	0.40%	0.60%		~				
				カルシウム	mg	197	0.48%	0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~				2.5%
				マグネシウム	mg	56	0.136%	0.086%	0.060%	0.040%		~				0.3%
				リ ン	mg	168	0.41%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%				1.6%
				カルシウム：リン比		1.17	： 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	
				鉄	mg	1.5		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					124
				亜 鉛	mg	0.9		4	2	5						41
				銅	mg	0.3		0.4	0.2	0.3	/DM：乾燥重量あたり					10
				マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2						
				ビタミンレチノール	IU	7		302	208	206			12627	8790	10311	
				シ ン	IU	233										
				A レチノール当量	IU	238		302	208	206			12627	8790	10311	
				ビタミンD	IU	269		33	23	21			188	132	206	
				ビタミンE	IU	4.4		1.8	1.2	2.1						41
				ビタミンK	μg	87		98	67							
				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	3.4		1.0	0.7	0.5						
				ビタミンB6	mg	0.36		0.09	0.06	0.04						
				ビタミンB12	μg	1.0		2.1	1.4	0.9						
				葉 酸	μg	115		16	11	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	0.7										
				一価不飽和	g	1.5										
				多価不飽和	g	2.2										
				n-3	mg	759										
				n-6	mg	1434										
				n-6：n-3		1.9	： 1									
				脂肪酸												
				リノール酸	mg	1421		650	454	412			3793	2681		
				αリノレン酸	mg	603		25	18							
				EPA+DHA	mg	124		25	18				668	454		
				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	0.9%	371	217	157	153
ロイシン	1.5%	627	397	280	243
リジン	1.5%	627	199	144	260
メチオニン	0.5%	222	199	136	
シスチン	0.3%	129			
メチオニン・シスチン計	0.9%	354	379	268	177
フェニルアラニン	0.9%	379	271	186	
チロシン	0.7%	292			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	671	434	305	301
スレオニン	0.9%	376	253	177	198
トリプトファン	0.3%	112	83	58	66
バリン	1.1%	451	289	202	161
ヒスチジン	0.8%	349	112	78	74
アルギニン	1.3%	540	199	144	210

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	371	262	250	180	105	145
ロイシン	627	442	440	410	100	108
リジン	627	442	340	360	130	123
メチオニン・シスチン計	354	249	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	671	473	380	390	124	121
スレオニン	376	265	250	210	106	126
トリプトファン	112	79	60	70	131	112
バリン	451	318	310	220	103	144
ヒスチジン	349	246	-	120	-	205
全窒素量(g)	1.4					

