

ver.4このレシピのエネルギー		144	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.02	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						
9/3(wed)		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		
穀類	麩	0.5	総重量	g	210.0					老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル					
			水分	g	169.3					↓この範囲内！	↓この範囲内！					
			乾燥重量	g	40.7		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	~					
			エネルギー	kcal	144.4											
			エネルギー密度		3.5	kcal/g										
						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
魚介類	さんま・焼き	7	たんぱく質	g	8.5	21%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~					
豆類	糸引き納豆	3.5	肉、動物性蛋白質	g	2.3	5.7%					~					
いも類	さつまいも・蒸し	15	脂 質	g	8.0	20%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~			48%	33%	
野菜類	キャベツ・生	6	可溶性炭水化合物	g	17.5	43%				2.0% ~	~					
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	繊維 不溶性	g	4.3	10.6%					~					
野菜類	オクラ・ゆで	5	維 総 量	g	5.8	14.3%					~					
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	11	灰分	g	1.6	3.9%					~					
野菜類	トマト・生	35	ナトリウム	mg	21	0.05%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%					
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	カリウム	mg	614	1.51%	0.62%	0.40%	0.60%		~					
油脂類	フラックスシードオイル		カルシウム	mg	197	0.48%	0.58%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~					2.5%
種実類	ごま・いり	2	マグネシウム	mg	53	0.130%	0.087%	0.060%	0.040%		~					0.3%
果実類	ブルーベリー・生	7	リ ン	mg	147	0.36%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%					1.6%
			カルシウム：リン比		1.34	: 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	1.7		2	1	3	*2上限量: これ以上は危険という量						122
			亜 鉛	mg	4.7		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C	IU	6		302	206	204				12627	8684	10187	
			シ ン	IU	209											
			A レチノール当量	IU	297		302	206	204				12627	8684	10187	
			ビタミンD	IU	111		33	22	20				188	130	204	
			ビタミンE	IU	4.1		1.8	1.2	2.0							41
			ビタミンK	μg	87		98	66								
			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	3.8		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	2.8		2.1	1.4	0.9							
			葉 酸	μg	117		16	11	7							
			パントテン酸	mg	1.4		0.9	0.6	0.4							
			ビタミンC	mg	291											
			コレステロール	mg	11											
			食塩相当量	g	0.03											
			飽 和	g	0.9											
			一価不飽和	g	2.2											
			多価不飽和	g	1.9											
			n-3	mg	482											
			n-6	mg	1370											
			n-6 : n-3		2.8 : 1											
			リノール酸	mg	1337		650	448	407							
			αリノレン酸	mg	90		25	18					3793	2649		
			EPA+DHA	mg	288		25	18					668	448		
			EPA : DHA	mg	0.5 : 1		1 : 1	1 : 1					1.5 : 1	1.5 : 1		
Asahi エビオス錠		1														
新バイオフェルミン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														
新バイオフェルミン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														
亜鉛、温めたエステルCをやめてみる。パルミチンC																

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%	327	217	155	151
ロイシン	1.4%	556	397	277	240
リジン	1.3%	525	199	143	257
メチオニン	0.5%	193	199	134	
シスチン	0.3%	119			
メチオニン・シスチン計	0.8%	313	379	265	175
フェニルアラニン	0.8%	337	271	183	
チロシン	0.6%	256			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	592	434	302	297
スレオニン	0.8%	322	253	175	196
トリプトファン	0.2%	100	83	57	65
バリン	1.0%	392	289	200	159
ヒスチジン	0.8%	318	112	77	73
アルギニン	1.1%	468	199	143	208

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	327	268	250	180	107	149
ロイシン	556	454	440	410	103	111
リジン	525	429	340	360	126	119
メチオニン・シスチン計	313	256	220	160	116	160
フェニルアラニン・チロシン計	592	484	380	390	127	124
スレオニン	322	264	250	210	105	126
トリプトファン	100	82	60	70	136	116
バリン	392	321	310	220	103	146
ヒスチジン	318	260	-	120	-	217
全窒素量(g)	1.2					

