

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					
9/8(mon)		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					
いも類	さつまいも・蒸し	5	総重量	g	235.6		体重0.75乗ベース			老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より					
野菜類	トマト・生	10	水分	g	192.2		乾燥重量ベース			疾患別推奨レベル					
			乾燥重量	g	43.4					↓この範囲内！					
			エネルギー	kcal	144.4					↓この範囲内！					
			エネルギー密度		3.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0					
魚介類	しろさけ・焼き	8								/DM			/DM	/DM	/DM
豆類	糸引き納豆	3.1								15.0% ~ 23.0%			~		
いも類	さつまいも・蒸し	15								7.0% ~ 15.0%			~		
野菜類	キャベツ・生	6	たんぱく質	g	9.7	22%	14%			10%			18%		
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	内、動物性蛋白質	g	2.7	6.1%	7%			6%			5%		
野菜類	オクラ・ゆで	5	脂 質	g	6.6	15%									
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12	可溶性炭水化合物	g	19.7	45%									
野菜類	トマト・生	35	繊維 不溶性	g	4.8	11.0%									
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	維 総 量	g	6.4	14.8%									
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	灰分	g	1.8	4.1%									
種実類	ごま・いり	2	ナトリウム	mg	22	0.05%	0.11%			0.08%			0.06%		
果実類	ブルーベリー・生	6.5	カリウム	mg	708	1.63%	0.58%			0.40%			0.60%		
			カルシウム	mg	200	0.46%	0.54%			0.40%			0.60%		
			マグネシウム	mg	58	0.133%	0.082%			0.060%			0.040%		
			リ ン	mg	173	0.40%	0.42%			0.30%			0.50%		
			カルシウム：リン比	1.16 : 1						1.2 : 1 ~ 1.4 : 1			2 : 1		
							栄養量			栄養量			栄養量		
魚介類	しろさけ・焼き	8	鉄	mg	1.6		2			1			3		
豆類	糸引き納豆	3.1	亜 鉛	mg	0.9		4			3			5		
いも類	さつまいも・蒸し	15	銅	mg	0.3		0.4			0.3			0.3		
野菜類	キャベツ・生	6	マンガン	mg	0.5		0.3			0.2			0.2		
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	ビタミンE	IU	7		302			219			217		
野菜類	オクラ・ゆで	5	シ ン	IU	231		302			219			217		
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12	A レチノール当量	IU	236		33			24			22		
野菜類	トマト・生	35	ビタミンD	IU	269		1.8			1.3			2.2		
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	ビタミンE	IU	4.6		98			71					
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ビタミンK	μg	94		0.1			0.1			0.0		
種実類	ごま・いり	2	ビタミンB1	mg	0.2		0.3			0.2			0.1		
果実類	ブルーベリー・生	6.5	ビタミンB2	mg	0.2		1.0			0.7			0.5		
			ナイアシン	mg	3.4		0.09			0.07			0.04		
			ビタミンB6	mg	0.37		2.1			1.5			1.0		
			ビタミンB12	μg	1.0		16			12			8		
			葉 酸	μg	118		0.9			0.7			0.4		
			パントテン酸	mg	1.5										
			ビタミンC	mg	376										
			コレステロール	mg	14										
			食塩相当量	g	0.03										
サプリメント	錠・杯		飽 和	g	0.7										
	Asahi エビオス錠	1	一価不飽和	g	1.4										
	新バイオフェルミンS	1	多価不飽和	g	2.0										
	パルミチン酸アスコルビル	0.4	n-3	mg	558										
	ワダカルシウム末	0.2	n-6	mg	1456										
	Asahi エビオス錠	1	n-6 : n-3		2.6 : 1										
	新バイオフェルミンS	1	リノール酸	mg	1444		650			478			434		
	パルミチン酸アスコルビル	0.4	αリノレン酸	mg	401		25			19					
	ZINC lifestyle		EPA+DHA	mg	124		25			19					
	ワダカルシウム末	0.2	EPA : DHA	mg	0.5 : 1		1 : 1			1 : 1					
			亜鉛、湿気たエステル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	0.9%	375	217	165	161
ロイシン	1.5%	632	397	295	256
リジン	1.5%	641	199	152	273
メチオニン	0.5%	223	199	143	
シスチン	0.3%	127			
メチオニン・シスチン計	0.8%	353	379	282	187
フェニルアラニン	0.9%	382	271	195	
チロシン	0.7%	296			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	679	434	321	317
スレオニン	0.9%	381	253	187	208
トリプトファン	0.3%	113	83	61	69
バリン	1.1%	457	289	213	169
ヒスチジン	0.8%	352	112	82	78
アルギニン	1.3%	546	199	152	221

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	375	256	250	180	102	142
ロイシン	632	431	440	410	98	105
リジン	641	437	340	360	129	122
メチオニン・シスチン計	353	241	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	679	463	380	390	122	119
スレオニン	381	260	250	210	104	124
トリプトファン	113	77	60	70	129	110
バリン	457	312	310	220	101	142
ヒスチジン	352	240	-	120	-	200
全窒素量(g)	1.5					

