

ver.4 このレシピのエネルギー		121	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.85	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					
		9/11(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	老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より	NRC		AAFCO		
野菜類		トマト-生	10	総重量	g	210.8		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	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	水分	g	173.6					↓この範囲内！	↓この範囲内！			
豆類		糸引き納豆	3.5	乾燥重量	g	37.2					3.0 ~ 4.0	~			
いも類		さつまいも-蒸し	16	エネルギー	kcal	120.5									
野菜類		キャベツ-生	6	エネルギー密度		3.2	kcal/g								
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	6				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類		オクラ-ゆで		たんぱく質	g	8.6	23%	16%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~			
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	12	内、動物性蛋白質	g	2.9	7.8%					~			
野菜類		トマト-生	35	脂 質	g	5.3	14%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	52%	33%	
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	17.3	46%				2.0% ~	~			
種実類		ごま-いり	0.5	繊維 不溶性	g	3.8	10.1%					~			
果実類		ブルーベリー-生	6.5	維 総 量	g	5.1	13.6%					~			
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	灰分	g	1.5	4.0%					~			
				ナトリウム	mg	22	0.06%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%			
				カリウム	mg	640	1.72%	0.68%	0.40%	0.60%		~			
				カルシウム	mg	151	0.41%	0.63%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~		2.5%	
				マグネシウム	mg	40	0.106%	0.096%	0.060%	0.040%		~		0.3%	
				リ ン	mg	146	0.39%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%		1.6%	
魚介類		しろさけ-焼き	8	カルシウム：リン比		1.04	： 1			1： 1	1.2： 1 ~ 1.4： 1	~		2： 1	
豆類		糸引き納豆	3.5	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
いも類		さつまいも-蒸し	16	鉄	mg	1.1	2	1	3	*2 上限量：これ以上は危険という量					112
野菜類		キャベツ-生	6	亜 鉛	mg	0.7	4	2	4	/DM：乾燥重量あたり					37
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	6	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3						9
野菜類		オクラ-ゆで		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	ビタミンレチノール	IU	7	302	188	186						
野菜類		トマト-生	35	シ 効 当 量	IU	209	302	188	186				12627	7932	9304
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量	IU	214	33	21	19						
種実類		ごま-いり	0.5	ビタミンD	IU	269	1.8	1.1	1.9				12627	7932	9304
果実類		ブルーベリー-生	6.5	ビタミンE	IU	4.2	98	61					188	119	186
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	ビタミンK	μg	79	0.1	0.1	0.0						37
				ビタミンB1	mg	0.2	0.3	0.2	0.1						
				ビタミンB2	mg	0.2	1.0	0.6	0.4						
				ナイアシン	mg	3.1	0.09	0.06	0.04						
				ビタミンB6	mg	0.33	2.1	1.3	0.8						
				ビタミンB12	μg	1.0	16	10	7						
				葉 酸	μg	98	0.9	0.6	0.4						
				パントテン酸	mg	1.3									
				ビタミンC	mg	459									
				コレステロール	mg	14									
				食塩相当量	g	0.03									
				飽 和	g	0.4									
				一価不飽和	g	0.9									
				多価不飽和	g	1.5									
				n-3	mg	757									
				n-6	mg	751									
				n-6：n-3		1.0： 1									
				脂肪酸											
				リノール酸	mg	747	650	409	372				3793	2419	
				αリノレン酸	mg	601	25	16							
				EPA+DHA	mg	124	25	16					668	409	
				EPA：DHA	mg	0.5： 1	1： 1	1： 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%	334	217	141	138
ロイシン	1.5%	560	397	253	220
リジン	1.6%	598	199	130	234
メチオニン	0.5%	195	199	123	
シスチン	0.3%	104			
メチオニン・シスチン計	0.8%	302	379	242	160
フェニルアラニン	0.9%	333	271	167	
チロシン	0.7%	259			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	592	434	275	272
スレオニン	0.9%	342	253	160	179
トリプトファン	0.3%	96	83	52	60
バリン	1.1%	405	289	182	145
ヒスチジン	0.9%	322	112	71	67
アルギニン	1.2%	438	199	130	190

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	334	262	250	180	105	145
ロイシン	560	439	440	410	100	107
リジン	598	469	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	302	236	220	160	107	148
フェニルアラニン・チロシン計	592	464	380	390	122	119
スレオニン	342	268	250	210	107	128
トリプトファン	96	75	60	70	125	107
バリン	405	317	310	220	102	144
ヒスチジン	322	253	-	120	-	210
全窒素量(g)	1.3					

