

ver.4 このレシピのエネルギー		137	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.96	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
9/14(sun)										
グラム										
野菜類		トマト-生	20							
魚介類		しろさけ-焼き	8							
豆類		糸引き納豆	3.3							
いも類		さつまいも-蒸し	16							
野菜類		キャベツ-生	6							
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	2.5							
野菜類		こまつな・葉-ゆで	7							
野菜類		オクラ-ゆで	3.5							
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	15							
野菜類		トマト-生	35							
きのこ類		まいたけ-ゆで	3.5							
種実類		ごま-いり	2							
果実類		ブルーベリー-生	8							
油脂類		フラックスシードオイル								
魚介類		しろさけ-焼き	8							
豆類		糸引き納豆	3.1							
いも類		さつまいも-蒸し	16							
野菜類		キャベツ-生	6							
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで	2.5							
野菜類		こまつな・葉-ゆで	7							
野菜類		オクラ-ゆで	3.5							
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	15							
野菜類		トマト-生	35							
きのこ類		まいたけ-ゆで	3.5							
種実類		ごま-いり	2							
果実類		ブルーベリー-生	6.5							
穀類		麴	1							
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		0.5								
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		0.5								
ZINC lifestyle										
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										
このレシピで摂取できる栄養										
総重量		g	241.7							
水分		g	199.4							
乾燥重量		g	42.3							
エネルギー		kcal	137.0							
エネルギー密度			3.2	kcal/g						
				/DM						
たんぱく質		g	9.6	23%	14%	10%	18%			
内、動物性蛋白質		g	2.9	6.8%						
脂 質		g	5.8	14%	8%	6%	5%			
可溶性炭水化合物		g	19.5	46%						
繊 不溶性		g	4.5	10.7%						
維 総 量		g	6.1	14.5%						
灰分		g	1.9	4.5%						
ナトリウム		mg	23	0.06%	0.11%	0.08%	0.06%			
カリウム		mg	722	1.71%	0.60%	0.40%	0.60%			
カルシウム		mg	214	0.51%	0.55%	0.40%	0.60%			
マグネシウム		mg	56	0.13%	0.084%	0.060%	0.040%			
リ ン		mg	170	0.40%	0.43%	0.30%	0.50%			
カルシウム：リン比			1.26	： 1			1： 1			
		栄養量								
鉄		mg	1.8	2	1	3				
亜 鉛		mg	0.9	4	3	5				
銅		mg	0.3	0.4	0.3	0.3				
マンガン		mg	0.5	0.3	0.2	0.2				
ビタレチノール		IU	7	302	213	212				
シ カロテン当量		IU	359	302	213	212				
A レチノール当量		IU	363	33	23	21				
ビタミンD		IU	264	1.8	1.3	2.1				
ビタミンE		IU	4.7	98	69					
ビタミンK		μg	117	0.1	0.1	0.0				
ビタミンB1		mg	0.2	0.3	0.2	0.1				
ビタミンB2		mg	0.2	1.0	0.7	0.5				
ナイアシン		mg	3.4	0.09	0.06	0.04				
ビタミンB6		mg	0.37	2.1	1.5	0.9				
ビタミンB12		μg	1.0	16	11	8				
葉 酸		μg	120	0.9	0.6	0.4				
パントテン酸		mg	1.4							
ビタミンC		mg	461							
コレステロール		mg	14							
食塩相当量		g	0.03							
飽 和		g	0.6							
一価不飽和		g	1.3							
多価不飽和		g	1.6							
n-3		mg	230							
n-6		mg	1293							
n-6：n-3			5.6	： 1						
リノール酸		mg	1280	650	465	423				
αリノレン酸		mg	73	25	19					
EPA+DHA		mg	124	25	19					
EPA：DHA		mg	0.5	1： 1	1： 1					
このレシピでの推奨量 *1										
NRC		AAFCO								
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										
この範囲内！		3.0 ～ 4.0								
				/DM	/DM	/DM	/DM			
				15.0%	～	23.0%	～			
				7.0%	～	15.0%	～			
				2.0%	～		～			
				0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%	
				0.50%	～	1.00%	～	～	2.5%	
				0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%	
				1.2： 1	～	1.4： 1	～			
このレシピでの推奨量										
疾患別推奨レベル										
				/DM	/DM	/DM	/DM			
				46%	33%					
								</		

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%	367	217	161	157
ロイシン	1.5%	620	397	288	250
リジン	1.5%	616	199	148	267
メチオニン	0.5%	220	199	140	
シスチン	0.3%	128			
メチオニン・シスチン計	0.8%	351	379	275	182
フェニルアラニン	0.9%	375	271	190	
チロシン	0.7%	289			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	664	434	313	309
スレオニン	0.9%	371	253	182	203
トリプトファン	0.3%	110	83	59	68
バリン	1.1%	444	289	207	165
ヒスチジン	0.8%	346	112	80	76
アルギニン	1.2%	527	199	148	216

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	367	265	250	180	106	147
ロイシン	620	446	440	410	101	109
リジン	616	444	340	360	130	123
メチオニン・シスチン計	351	253	220	160	115	158
フェニルアラニン・チロシン計	664	479	380	390	126	123
スレオニン	371	267	250	210	107	127
トリプトファン	110	79	60	70	132	113
バリン	444	320	310	220	103	145
ヒスチジン	346	249	-	120	-	208
全窒素量(g)	1.4					

