

ver.4このレシピのエネルギー107kcal

参考の表へ1日に与えるエネルギー142kcal

体重の0.75乗1.81kg

体 重2.2kg

計算では0.76日分となります

実際は1.0日分とする

	9/18(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	総重量	g	206.0		NRC		AAFCO	老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より	疾患別推奨レベル	NRC		AAFCO		
野菜類	トマト-生	10	水分	g	170.7		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		
			乾燥重量	g	35.3					↓この範囲内！	↓この範囲内！					
魚介類	しろさけ-焼き	8	エネルギー	kcal	107.2					3.0 ~ 4.0	~					
豆類	糸引き納豆	3.5	エネルギー密度		3.0	kcal/g										
いも類	さつまいも-蒸し	15														
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10					/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類	トマト-生	31	たんぱく質	g	8.7	25%	17%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~					
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	2.9	8.2%					~					
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	脂 質	g	3.9	11%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	55%	33%			
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	16.7	47%					~					
野菜類	オクラ-ゆで	3.5	繊維 不溶性	g	3.7	10.5%				2.0% ~	~					
きのこ類	まいたけ-ゆで	3.5	繊維 総 量	g	5.1	14.3%					~					
種実類	ごま-いり		灰分	g	1.5	4.2%					~					
果実類	ブルーベリー-生	7	ナトリウム	mg	23	0.06%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%					
			カリウム	mg	612	1.73%	0.72%	0.40%	0.60%		~					
			カルシウム	mg	157	0.44%	0.67%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%		
			マグネシウム	mg	39	0.110%	0.101%	0.060%	0.040%		~			0.3%		
			リ ン	mg	140	0.40%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%		
			カルシウム：リン比	1.13：1					1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~			2：1		
							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	1.2		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量				106		
			亜 鉛	mg	0.6		4	2	4					35		
			銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3	/DM：乾燥重量あたり				9		
			マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2							
			ビタミンレチノール	IU	7		302	178	177			12627	7526	8828		
			ビタミンA 当量	IU	283											
			ビタミンA レチノール当量	IU	289		302	178	177			12627	7526	8828		
			ビタミンD	IU	264		33	19	18			188	113	177		
			ビタミンE	IU	3.9		1.8	1.1	1.8					35		
			ビタミンK	μg	110		98	58								
			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	3.0		1.0	0.6	0.4							
			ビタミンB6	mg	0.32		0.09	0.05	0.04							
			ビタミンB12	μg	1.0		2.1	1.2	0.8							
			葉 酸	μg	103		16	10	6							
			パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.5	0.4							
			ビタミンC	mg	457											
			コレステロール	mg	14											
			食塩相当量	g	0.03											
			飽 和	g	0.3											
			一価不飽和	g	0.5											
			多価不飽和	g	0.8											
			n-3	mg	331											
			n-6	mg	409											
			n-6：n-3	1.2：1												
			リノール酸	mg	408		650	388	353			3793	2295			
			αリノレン酸	mg	175		25	16								
			EPA+DHA	mg	124		25	16				668	388			
			EPA：DHA	0.5：1			1：1	1：1				1.5：1	1.5：1			

サブリメント錠・杯Asahi エビオス錠1新ビオフェルミンS1バルミチン酸アスコルビル0.5ワダカルシューム末0.2Asahi エビオス錠1新ビオフェルミンS1バルミチン酸アスコルビル0.5ZINC lifestyleワダカルシューム末0.2ひよちゃん用の野菜量を増やす。一皿60g(1によし)

↑サブリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。分数の入力方法 例:2/3→ゼロ+スペース+2/3

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	134	131
ロイシン	1.6%	561	397	240	208
リジン	1.7%	592	199	124	222
メチオニン	0.5%	191	199	117	
シスチン	0.3%	106			
メチオニン・シスチン計	0.9%	300	379	230	152
フェニルアラニン	0.9%	335	271	159	
チロシン	0.7%	258			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	593	434	261	258
スレオニン	1.0%	339	253	152	170
トリプトファン	0.3%	95	83	49	57
バリン	1.1%	401	289	173	138
ヒスチジン	0.9%	322	112	67	64
アルギニン	1.2%	420	199	124	180

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	273	250	180	109	151
ロイシン	561	458	440	410	104	112
リジン	592	483	340	360	142	134
メチオニン・シスチン計	300	245	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	593	484	380	390	127	124
スレオニン	339	276	250	210	111	132
トリプトファン	95	77	60	70	129	110
バリン	401	327	310	220	106	149
ヒスチジン	322	262	-	120	-	219
全窒素量(g)	1.2					

