

ver.4 このレシピのエネルギー		113	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.79	日分となります													
参考の表へ		1日と与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする												
		9/21(sun)	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	疾患別推奨レベル											
野菜類		りよくとうもやしーゆで	5	総重量	g	183.6	水分	g	149.1	乾燥重量	g	34.5	エネルギー	kcal	112.6	エネルギー密度	g	3.3	kcal/g			
魚介類		しろさけ・焼き	8									↓この範囲内！		↓この範囲内！								
豆類		糸引き納豆	3.2									3.0 ~ 4.0		~								
いも類		さつまいも・蒸し	15																			
野菜類		かぼちゃ(日本)ーゆで	11																			
野菜類		トマト・生	24	たんぱく質	g	8.4	24%	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM			
野菜類		キャベツ・生	5	内、動物性蛋白質	g	#VALUE!	#####															
野菜類		ブロッコリー・花序ーゆで	5	脂 質	g	5.2	15%															
野菜類		こまつな・葉ーゆで	5	可溶性炭水化合物	g	15.3	44%															
野菜類		オクラーゆで	3.5	繊 不溶性	g	3.6	10.3%															
きのこ類		まいたけーゆで	5	維 総 量	g	4.8	13.9%															
種実類		ごまーいり	0.8	灰分	g	1.4	4.1%															
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	ナトリウム	mg	22	0.06%	0.14%	0.08%	0.06%			0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%				
果実類		ブルーベリーー生	6	カリウム	mg	554	1.60%	0.73%	0.40%	0.60%			0.50%	~	1.00%				2.5%			
			6	カルシウム	mg	126	0.37%	0.68%	0.40%	0.60%									0.3%			
			6	マグネシウム	mg	39	0.114%	0.103%	0.060%	0.040%			0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%	1.6%			
穀類		麴	1.2	リ ン	mg	139	0.40%	0.52%	0.30%	0.50%			1.2 : 1	~	1.4 : 1				2 : 1			
魚介類		しろさけ・焼き	8	カルシウム：リン比		0.91	： 1			1 : 1	*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		
豆類		糸引き納豆		栄養量				栄養量	栄養量	栄養量	*2上限量：これ以上は危険という量											
いも類		さつまいも・蒸し	15	鉄	mg	1.3		2	1	3									104			
野菜類		かぼちゃ(日本)ーゆで	11	亜 鉛	mg	4.4		4	2	4									35			
野菜類		トマト・生	24	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3									9			
野菜類		キャベツ・生	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2												
野菜類		ブロッコリー・花序ーゆで	5	ビタミンC	IU	7		302	174	173									12627			
野菜類		こまつな・葉ーゆで	5	シ ン	IU	251		302	174	173									12627			
野菜類		オクラーゆで	3.5	A レチノール当量	IU	340		33	19	17									188			
きのこ類		まいたけーゆで	5	ビタミンD	IU	274		1.8	1.0	1.7									111			
種実類		ごまーいり	0.8	ビタミンE	IU	4.0		98	56										35			
油脂類		フラックスシードオイル	0.5	ビタミンK	μg	87		0.1	0.1	0.0												
果実類		ブルーベリーー生		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	3.5		0.09	0.05	0.03												
				ビタミンB6	mg	0.35		2.1	1.2	0.8												
				ビタミンB12	μg	1.0		16	9	6												
				葉 酸	μg	107		0.9	0.5	0.3												
				パントテン酸	mg	1.4																
				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	0.4																
				一価不飽和	g	0.9																
				多価不飽和	g	1.5																
				n-3	mg	732																
				n-6	mg	706																
				n-6：n-3		1.0	： 1															
				リノール酸	mg	697		650	380	345									3793			
				αリノレン酸	mg	575		25	15	15									2245			
				EPA+DHA	mg	124		25	15										668			
				EPA：DHA	mg	0.5	： 1	1 : 1	1 : 1										380			
																			1.5 : 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%	319	217	131	128
ロイシン	1.6%	537	397	235	204
リジン	1.6%	556	199	121	218
メチオニン	0.6%	193	199	114	
シスチン	0.3%	103			
メチオニン・シスチン計	0.9%	300	379	225	149
フェニルアラニン	0.9%	319	271	155	
チロシン	0.7%	245			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	563	434	256	252
スレオニン	0.9%	327	253	149	166
トリプトファン	0.3%	91	83	48	55
バリン	1.1%	387	289	169	135
ヒスチジン	0.9%	312	112	66	62
アルギニン	1.2%	428	199	121	176

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	319	276	250	180	110	153
ロイシン	537	465	440	410	106	113
リジン	556	481	340	360	141	133
メチオニン・シスチン計	300	259	220	160	118	162
フェニルアラニン・チロシン計	563	487	380	390	128	125
スレオニン	327	283	250	210	113	135
トリプトファン	91	79	60	70	132	113
バリン	387	334	310	220	108	152
ヒスチジン	312	270	-	120	-	225
全窒素量(g)	1.2					

