

ver.4 このレシピのエネルギー		125	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.88	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																
9/24(wed)			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					NRC			AAFCO									
穀類			1			水分			g		167.7		老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より			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			8			乾燥重量			g		38.5		↓この範囲内！			↓この範囲内！										
豆類			3.2			エネルギー			kcal		125.1															
いも類			15			エネルギー密度			kcal/g		3.2															
野菜類			11																							
野菜類			30			たんぱく質			g		9.0		23%			15%			10%		18%					
野菜類			30			内、動物性蛋白質			g		#VALUE!		#####													
野菜類			5			脂 質			g		5.5		14%			8%			6%		5%					
野菜類			5			可溶性炭水化合物			g		17.5		45%													
野菜類			5			繊維 不溶性			g		4.1		10.6%													
きのこ類			5			維 総 量			g		5.5		14.3%													
種実類			0.8			灰分			g		1.6		4.1%													
油脂類			0.5			ナトリウム			mg		23		0.06%			0.12%			0.08%		0.06%		0.07% ~ 0.25%			
果実類			6.5			カリウム			mg		626		1.62%			0.66%			0.40%		0.60%					
						カルシウム			mg		179		0.47%			0.61%			0.40%		0.60%		2.5%			
						マグネシウム			mg		45		0.118%			0.092%			0.060%		0.040%		0.3%			
						リ ン			mg		151		0.39%			0.47%			0.30%		0.50%		1.6%			
						カルシウム：リン比					1.19 : 1								1 : 1					2 : 1		
						栄養量										栄養量			栄養量		栄養量		栄養量			
						鉄			mg		1.4					2			1		3		116			
						亜 鉛			mg		3.8					4			2		5		39			
						銅			mg		0.2					0.4			0.2		0.3		10			
						マンガン			mg		0.4					0.3			0.2		0.2					
						ビタミンC			IU		7					302			194		193		12627			
						シ ン			IU		276												9634			
						A レチノール当量			IU		348					302			194		193		12627			
						ビタミンD			IU		273					33			21		19		188			
						ビタミンE			IU		4.4					1.8			1.2		1.9		123			
						ビタミンK			μg		109					98			63				39			
						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		3.5					1.0			0.7		0.4					
						ビタミンB6			mg		0.37					0.09			0.06		0.04					
						ビタミンB12			μg		1.0					2.1			1.3		0.8					
						葉 酸			μg		115					16			10		7					
						パントテン酸			mg		1.5					0.9			0.6		0.4					
						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		0.5															
						一価不飽和			g		1.0															
						多価不飽和			g		1.6															
						n-3			mg		755															
						n-6			mg		854															
						n-6 : n-3					1.1 : 1															
						リノール酸			mg		847					650			424		385					
						αリノレン酸			mg		599					25			17				3793			
						EPA+DHA			mg		124					25			17				2505			
						EPA : DHA			mg		0.5 : 1					1 : 1			1 : 1				668			
																							424			
																							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%	345	217	146	143
ロイシン	1.5%	580	397	262	227
リジン	1.5%	597	199	135	243
メチオニン	0.5%	202	199	127	
シスチン	0.3%	113			
メチオニン・シスチン計	0.8%	319	379	250	166
フェニルアラニン	0.9%	348	271	173	
チロシン	0.7%	268			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	616	434	285	281
スレオニン	0.9%	350	253	166	185
トリプトファン	0.3%	100	83	54	62
バリン	1.1%	417	289	189	150
ヒスチジン	0.9%	329	112	73	69
アルギニン	1.2%	462	199	135	197

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	345	270	250	180	108	150
ロイシン	580	455	440	410	103	111
リジン	597	468	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	319	250	220	160	114	156
フェニルアラニン・チロシン計	616	483	380	390	127	124
スレオニン	350	274	250	210	110	131
トリプトファン	100	79	60	70	131	112
バリン	417	327	310	220	105	148
ヒスチジン	329	258	-	120	-	215
全窒素量(g)	1.3					

