

ver.4このレシピのエネルギー		148	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.04	日分となります													
参考の表へ		1日与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする												
9/30(tue)		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			NRC			AAFCO		
いも類	さつまいも-蒸し	7	水分	g	146.8	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内！			↓この範囲内！			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	ぶり・成魚-焼き	8	乾燥重量	g	40.6				3.0 ~ 4.0			~										
豆類	糸引き納豆	3	エネルギー	kcal	148.2				/DM			/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.7				15.0% ~ 23.0%			~		~		~		~		~		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10	たんぱく質	g	8.4	21%	15%	10%	18%	7.0% ~ 15.0%			~		~		48%		33%			
野菜類	トマト-生	20	内、動物性蛋白質	g	2.6	6.4%				2.0% ~			~		~		~		~			
野菜類	キャベツ-生	5	脂 質	g	8.7	21%	8%	6%	5%	2.0% ~			~		~		~		~			
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	17.1	42%				2.0% ~			~		~		~		~			
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.1	10.0%				2.0% ~			~		~		~		~			
野菜類	オクラ-ゆで	5	維 総 量	g	5.5	13.5%				2.0% ~			~		~		~		~			
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	灰分	g	1.5	3.8%				2.0% ~			~		~		~		~			
種実類	ごま-いり	1.5	ナトリウム	mg	15	0.04%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%			0.07% ~ 0.25%		~		~		~			
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	カリウム	mg	596	1.47%	0.62%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%			~		~		~		~		2.5%	
果実類	ブルーベリー-生	6	カルシウム	mg	193	0.48%	0.58%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%			~		~		~		~		0.3%	
			マグネシウム	mg	47	0.116%	0.088%	0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%			0.20% ~ 0.30%		~		~		~		1.6%	
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8	リ ン	mg	131	0.32%	0.45%	0.30%	0.50%	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1			~		~		~		~		2 : 1	
豆類	糸引き納豆	3	カルシウム：リン比		1.48	1	1 : 1															
いも類	さつまいも-蒸し	15	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			*2上限量：これ以上は危険という量			栄養量			栄養量	栄養量		
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	10	鉄	mg	1.7	2	1	3	/DM：乾燥重量あたり						122							
野菜類	トマト-生	20	亜 鉛	mg	4.6	4	2	5							41							
野菜類	キャベツ-生	5	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3							10							
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2														
野菜類	こまつな・葉-ゆで	5	ビタミンAレチノール	IU	22	302	205	203							12627			8650	10147			
野菜類	オクラ-ゆで	5	シ カロテン当量	IU	242																	
きのこ類	まいたけ-ゆで	5	A レチノール当量	IU	345	302	205	203							12627			8650	10147			
種実類	ごま-いり	1.5	ビタミンD	IU	57	33	22	20							188			130	203			
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	ビタミンE	IU	4.4	1.8	1.2	2.0										41				
果実類	ブルーベリー-生	5.5	ビタミンK	μg	106	98	66															
			ビタミンB1	mg	0.3	0.1	0.1	0.0														
			ビタミンB2	mg	0.3	0.3	0.2	0.1														
			ナイアシン	mg	3.7	1.0	0.7	0.5														
			ビタミンB6	mg	0.34	0.09	0.06	0.04														
			ビタミンB12	μg	0.7	2.1	1.4	0.9														
			葉 酸	μg	111	16	11	7														
			パントテン酸	mg	1.5	0.9	0.6	0.4														
			ビタミンC	mg	373																	
			コレステロール	mg	14																	
			食塩相当量	g	0.02																	
			飽 和	g	1.2																	
			一価不飽和	g	1.7																	
			多価不飽和	g	2.4																	
			n-3	mg	1190																	
			n-6	mg	1214																	
			n-6：n-3		1.0	1																
			脂肪酸																			
			リノール酸	mg	1178	650	446	406							3793			2638				
			αリノレン酸	mg	611	25	18															
			EPA+DHA	mg	465	25	18								668			446				
			EPA：DHA	mg	0.5	1	1								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	0.8%	333	217	154	150
ロイシン	1.3%	545	397	276	239
リジン	1.4%	566	199	142	256
メチオニン	0.5%	198	199	134	
シスチン	0.3%	105			
メチオニン・シスチン計	0.8%	306	379	264	175
フェニルアラニン	0.8%	324	271	183	
チロシン	0.6%	250			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	573	434	300	296
スレオニン	0.8%	321	253	175	195
トリプトファン	0.2%	97	83	57	65
バリン	1.0%	391	289	199	158
ヒスチジン	1.0%	417	112	77	73
アルギニン	1.1%	451	199	142	207

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	333	271	250	180	109	151
ロイシン	545	445	440	410	101	109
リジン	566	462	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	306	250	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	573	468	380	390	123	120
スレオニン	321	262	250	210	105	125
トリプトファン	97	79	60	70	132	113
バリン	391	319	310	220	103	145
ヒスチジン	417	341	-	120	-	284
全窒素量(g)	1.2					

