

ver.4

このレシピのエネルギー

155

kcal

この0.75乗

1.81

kg

計算では

1.09

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

	10/24(fri)		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	240.6		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	なす・ゆで	8	水分	g	193.1		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	47.5					↓この範囲内！	↓この範囲内！					
いも類	さつまいも・蒸し	5	エネルギー	kcal	155.0					3.0 ~ 4.0	~					
			エネルギー密度		3.3	kcal/g										
魚介類	しろさけ・焼き	8				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
豆類	糸引き納豆	2.5	たんぱく質	g	9.2	19%	12%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~					
いも類	さつまいも・蒸し	15	内、動物性蛋白質	g	2.4	5.0%					~					
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	15	脂 質	g	5.7	12%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	41%	33%			
野菜類	トマト・生		可溶性炭水化物	g	25.4	54%					~					
野菜類	キャベツ・生	6.5	繊維 不溶性	g	5.1	10.7%				2.0% ~	~					
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6.5	繊維 総 量	g	6.8	14.3%					~					
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	灰分	g	1.6	3.3%					~					
野菜類	オクラ・ゆで	5	ナトリウム	mg	22	0.05%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%					
野菜類	なす・ゆで	5	カリウム	mg	655	1.38%	0.53%	0.40%	0.60%		~					
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	カルシウム	mg	208	0.44%	0.49%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%		
種実類	ごま・いり	1	マグネシウム	mg	48	0.101%	0.075%	0.060%	0.040%		~			0.3%		
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	リ ン	mg	154	0.33%	0.38%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%		
果実類	ブルーベリー・生	5.5	カルシウム：リン比	1.35 : 1					1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~			2 : 1		
果実類	りんご・生	30					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	1.4		2	1	4	*2上限量:これ以上は危険という量				142		
魚介類	しろさけ・焼き	8	亜 鉛	mg	0.8		4	3	6					47		
豆類	糸引き納豆	3	銅	mg	0.2		0.4	0.3	0.3	/DM：乾燥重量あたり				12		
いも類	さつまいも・蒸し	15	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2							
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	15	ビタミンレチノール	IU	7		302	239	237			12627	10113	11863		
野菜類	トマト・生		シ ン 加 同 当 量	IU	220											
野菜類	キャベツ・生	6.5	A レチノール当量	IU	226		302	239	237			12627	10113	11863		
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6.5	ビタミンD	IU	269		33	26	24			188	152	237		
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンE	IU	4.1		1.8	1.4	2.4					47		
野菜類	オクラ・ゆで	5	ビタミンK	μg	112		98	77								
野菜類	なす・ゆで	5	ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0							
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1							
種実類	ごま・いり	1	ナイアシン	mg	2.9		1.0	0.8	0.5							
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	ビタミンB6	mg	0.33		0.09	0.07	0.05							
果実類	ブルーベリー・生	8	ビタミンB12	μg	1.0		2.1	1.7	1.0							
果実類	りんご・生	30	葉 酸	μg	115		16	13	9							
			パントテン酸	mg	1.4		0.9	0.7	0.5							
穀類	麴	1.2	ビタミンC	mg	1031											
サプリメント	錠・杯		コレステロール	mg	14											
	Asahi エビオス錠	1	食塩相当量	g	0.03											
	新ビオフェルミンS	1	飽 和	g	0.5											
	Ester C	0.5	一価不飽和	g	1.0											
			多価不飽和	g	1.7											
	Asahi エビオス錠	1	n-3	mg	752											
	新ビオフェルミンS	1	n-6	mg	912											
	Ester C	0.5	n-6：n-3		1.2：1											
	ZINC lifestyle		リノール酸	mg	901		650	522	475			3793	3085			
			αリノレン酸	mg	594		25	21								
		EPA+DHA	mg	124		25	21				668	522				
		EPA：DHA	mg	0.5：1		1：1	1：1				1.5：1	1.5：1				

↑

サプ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	0.7%	354	217	180	176
ロイシン	1.3%	596	397	323	280
リジン	1.3%	604	199	166	299
メチオニン	0.4%	208	199	157	
シスチン	0.2%	117			
メチオニン・シスチン計	0.7%	329	379	308	204
フェニルアラニン	0.8%	356	271	214	
チロシン	0.6%	272			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	628	434	351	346
スレオニン	0.8%	357	253	204	228
トリプトファン	0.2%	103	83	66	76
バリン	0.9%	431	289	233	185
ヒスチジン	0.7%	333	112	90	85
アルギニン	1.0%	477	199	166	242

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	354	274	250	180	110	152
ロイシン	596	461	440	410	105	112
リジン	604	467	340	360	137	130
メチオニン・シスチン計	329	254	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	628	485	380	390	128	124
スレオニン	357	276	250	210	110	132
トリプトファン	103	80	60	70	133	114
バリン	431	334	310	220	108	152
ヒスチジン	333	257	-	120	-	214
全窒素量(g)	1.3					

