

ver.4 このレシピのエネルギー			108	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.76	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																	
11/4(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		このレシピでの上限量 *2																
グラム			総重量				g	227.1	NRC		AAFCO		NRC		AAFCO													
			水分				g	190.6	体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース													
			乾燥重量				g	36.5																				
			エネルギー				kcal	107.5																				
			エネルギー密度					2.9	kcal/g																			
肉類			若鶏・ささ身・生	8.5							老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！		↓この範囲内！															
豆類			糸引き納豆	3							3.0 ～ 4.0		～															
いも類			さつまいも・蒸し	15																								
野菜類			かぼちゃ(日本)・ゆで	12							/DM		/DM		/DM													
野菜類			トマト・生	35	たんぱく質	g	7.7	21%	16%	10%	18%	15.0%	～	23.0%														
野菜類			キャベツ・生	5	内、動物性蛋白質	g	3.9	10.7%				～																
野菜類			ブロッコリー・花序・ゆで	5	脂 質	g	3.6	10%	9%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	53%	33%												
野菜類			こまつな・葉・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	18.6	51%				～																
野菜類			オクラ・ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.1	11.2%				2.0%	～															
野菜類			りょくとうもやし・ゆで		維 総 量	g	5.5	15.1%				～																
きのこ類			まいたけ・ゆで	5	灰分	g	1.5	4.2%				～																
種実類			ごま・いり		ナトリウム	mg	15	0.04%	0.13%	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	0.3	カリウム	mg	658	1.80%	0.69%	0.40%	0.60%	～																
果実類			ブルーベリー・生	5.5	カルシウム	mg	155	0.42%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%		2.5%												
					マグネシウム	mg	40	0.110%	0.097%	0.060%	0.040%	～				0.3%												
果実類			柿	15	リ ン	mg	133	0.36%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%		1.6%												
					カルシウム：リン比		1.16	：		1	1	1.2	：	1.4	：	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						
肉類			若鶏・ささ身・生	8.5	鉄	mg	1.2	2			1			3			110											
豆類			糸引き納豆	3	亜 鉛	mg	0.6	4			2			4			37											
いも類			さつまいも・蒸し	15	銅	mg	0.2	0.4			0.2			0.3			9											
野菜類			かぼちゃ(日本)・ゆで	12	マンガン	mg	0.4	0.3			0.2			0.2														
野菜類			トマト・生	35	ビタミンA レチノール当量	IU	3	302			184			183			12627			7789			9137					
野菜類			キャベツ・生	5	シ ン	IU	313	302			184			183			12627			7789			9137					
野菜類			ブロッコリー・花序・ゆで	5	A レチノール当量	IU	331	33			20			18			188			117			183					
野菜類			こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンD	IU	17	1.8			1.1			1.8									37					
野菜類			オクラ・ゆで		ビタミンE	IU	3.9	98			60																	
きのこ類			まいたけ・ゆで	5	ビタミンK	μg	110	0.1			0.1			0.0														
種実類			ごま・いり		ビタミンB1	mg	0.6	0.3			0.2			0.1														
油脂類			フラックスシードオイル	0.3	ビタミンB2	mg	0.2	1.0			0.6			0.4														
果実類			ブルーベリー・生	6	ナイアシン	mg	3.7	0.09			0.05			0.04														
					ビタミンB6	mg	0.34	2.1			1.3			0.8														
					葉 酸	μg	109	16			10			7														
					パントテン酸	mg	1.6	0.9			0.5			0.4														
					ビタミンC	mg	845																					
					コレステロール	mg	11																					
					食塩相当量	g	0.02																					
					飽 和	g	0.2																					
					一価不飽和	g	0.3																					
					多価不飽和	g	0.8																					
					n-3	mg	378																					
					n-6	mg	420																					
					n-6：n-3		1.1	：			1																	
					脂 肪 酸																							
					リノール酸	mg	420	650			402			365														
					αリノレン酸	mg	377	25			16																	
					EPA+DHA	mg	2	25			16																	
					EPA：DHA	mg	0.1	1			：			1			：			1			：			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%	310	217	139	135
ロイシン	1.4%	514	397	249	216
リジン	1.5%	546	199	128	230
メチオニン	0.4%	156	199	121	
シスチン	0.3%	92			
メチオニン・シスチン計	0.7%	247	379	238	157
フェニルアラニン	0.8%	291	271	164	
チロシン	0.6%	226			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	516	434	270	267
スレオニン	0.8%	300	253	157	175
トリプトファン	0.2%	86	83	51	58
バリン	0.9%	346	289	179	143
ヒスチジン	0.8%	287	112	69	66
アルギニン	1.1%	401	199	128	186

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	310	282	250	180	113	157
ロイシン	514	469	440	410	107	114
リジン	546	498	340	360	146	138
メチオニン・シスチン計	247	225	220	160	102	141
フェニルアラニン・チロシン計	516	471	380	390	124	121
スレオニン	300	273	250	210	109	130
トリプトファン	86	78	60	70	131	112
バリン	346	315	310	220	102	143
ヒスチジン	287	261	-	120	-	218
全窒素量(g)	1.1					

