

ver.4 このレシピのエネルギー		124	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.87	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								
		12/19(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				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		
			水分				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		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		
			乾燥重量				↓この範囲内！		↓この範囲内！		～							
			エネルギー				3.0 ～ 4.0											
			エネルギー密度															
肉類		若鶏・ささ身・生	8.5	たんぱく質				15%		10%		15.0% ～ 23.0%		～				
豆類		糸引き納豆	3.2	内、動物性蛋白質				8%		6%		7.0% ～ 15.0%		～				
いも類		さつまいも・蒸し	15	脂 質								2.0% ～		～		48%		33%
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	12	可溶性炭水化物										～				
野菜類		トマト・生	35	繊維 不溶性								～		～				
野菜類		キャベツ・生	6	維 総 量								～		～				
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	6	灰分								～		～				
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	ナトリウム				0.12%		0.08%		0.15% ～ 0.35%		0.07% ～ 0.25%				
野菜類		オクラ・ゆで	6	カリウム				0.62%		0.40%		～		～				
野菜類		りょくとうもやし・ゆで		カルシウム				0.58%		0.40%		0.50% ～ 1.00%		～		2.5%		
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	マグネシウム				0.088%		0.060%		～		～		0.3%		
種実類		ごま・いり		リン				0.45%		0.30%		0.25% ～ 0.75%		0.20% ～ 0.30%		1.6%		
油脂類		フラックスシードオイル	1	カルシウム：リン比						1：1		1.2：1 ～ 1.4：1		～		2：1		
果実類		ブルーベリー・生	9															
				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				2		1		*2上限量：これ以上は危険という量				122		
豆類		糸引き納豆	3.5	亜 鉛				4		2		/DM：乾燥重量あたり				41		
いも類		さつまいも・蒸し	15	銅				0.4		0.2						10		
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	12	マンガン				0.3		0.2								
野菜類		トマト・生	35	ビタミンAレチノール当量				302		204				12627		8633	10126	
野菜類		キャベツ・生	6	ビタミンD				302		204				12627		8633	10126	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	6	ビタミンE				33		22				188		130	203	
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンK				1.8		1.2						41		
野菜類		オクラ・ゆで	6	ビタミンB1				98		66								
野菜類		りょくとうもやし・ゆで		ビタミンB2				0.1		0.1								
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	ナイアシン				0.3		0.2								
種実類		ごま・いり		ビタミンB6				1.0		0.7								
油脂類		フラックスシードオイル	0.7	ビタミンB12				0.09		0.06								
果実類		ブルーベリー・生	8.5	葉 酸				2.1		1.4								
				パントテン酸				16		11								
				ビタミンC				0.9		0.6								
				コレステロール														
				食塩相当量														
				飽 和														
				一価不飽和														
				多価不飽和														
				n-3														
				n-6														
				n-6：n-3														
				リノール酸				650		446				3793		2633		
				αリノレン酸				25		18								
				EPA+DHA				25		18				668		446		
				EPA：DHA				1：1		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%	324	217	154	150
ロイシン	1.3%	536	397	275	239
リジン	1.4%	566	199	142	255
メチオニン	0.4%	162	199	134	
シスチン	0.2%	98			
メチオニン・シスチン計	0.6%	258	379	263	174
フェニルアラニン	0.8%	307	271	182	
チロシン	0.6%	236			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	543	434	300	296
スレオニン	0.8%	314	253	174	194
トリプトファン	0.2%	91	83	57	65
バリン	0.9%	364	289	198	158
ヒスチジン	0.7%	295	112	77	73
アルギニン	1.0%	417	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	324	280	250	180	112	156
ロイシン	536	464	440	410	106	113
リジン	566	490	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	258	223	220	160	102	140
フェニルアラニン・チロシン計	543	470	380	390	124	121
スレオニン	314	272	250	210	109	130
トリプトファン	91	78	60	70	131	112
バリン	364	315	310	220	102	143
ヒスチジン	295	256	-	120	-	213
全窒素量(g)	1.2					

