

ver.4このレシピのエネルギー		162	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では1.14日分となります	
参考の表へ		142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は1.0日分とする	
		1/27(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	
		グラム					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	
魚介類		ぶり・成魚-焼き	9	総重量	g	213.8	NRC	AAFCO
豆類		糸引き納豆	3.5	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
いも類		さつまいも-蒸し	18	乾燥重量	g	46.1	↓この範囲内！	↓この範囲内！
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	13	エネルギー	kcal	162.3	3.0 ~ 4.0	~
野菜類		トマト-生	25	エネルギー密度		3.5 kcal/g		
野菜類		キャベツ-生	6				/DM	/DM
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	6	たんぱく質	g	10.5	23%	13% 10% 18%
野菜類		こまつな・葉-ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	4.7	10.2%	15.0% ~ 23.0%
野菜類		ほうれんそう・葉-ゆで	5	脂 質	g	10.8	23%	7.0% ~ 15.0%
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	18.1	39%	2.0% ~
種実類		ごま-いり	1	不溶性 繊維 総 量	g	4.7	10.2%	~
油脂類		フラックスシードオイル	0.4	灰分	g	1.8	3.9%	~
果実類		ブルーベリー-生	6.5	ナトリウム	mg	19	0.04%	0.07% ~ 0.25%
豆類		きな粉・全粒大豆	2	カリウム	mg	747	1.62%	~
				カルシウム	mg	187	0.41%	~
				マグネシウム	mg	53	0.115%	~
				リ ン	mg	160	0.35%	0.25% ~ 0.75%
				カルシウム：リン比		1.17 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~
				栄養量			栄養量	栄養量
				鉄	mg	2.1	2	1
				亜 鉛	mg	1.0	4	3
				銅	mg	0.3	0.4	0.3
				マンガン	mg	0.4	0.3	0.2
				ビタミンD	IU	25	302	233
				シ ン	IU	406	302	233
				A レチノール当量	IU	428	33	25
				ビタミンD	IU	56	33	25
				ビタミンE	IU	4.9	1.8	1.4
				ビタミンK	μg	145	98	75
				ビタミンB1	mg	0.3	0.1	0.1
				ビタミンB2	mg	0.2	0.3	0.2
				ナイアシン	mg	3.7	1.0	0.8
				ビタミンB6	mg	0.34	0.09	0.07
				ビタミンB12	μg	0.68	2.1	1.6
				葉 酸	μg	127	16	12
				パントテン酸	mg	1.4	0.9	0.7
				ビタミンC	mg	375		
				コレステロール	mg	16		
				食塩相当量	g	0.02		
				飽 和	g	1.3		
				一価不飽和	g	1.6		
				多価不飽和	g	2.5		
				n-3	mg	1236		
				n-6	mg	1239		
				n-6 : n-3		1.0 : 1		
				リノール酸	mg	1210	650	508
				αリノレン酸	mg	585	25	20
				EPA+DHA	mg	523	25	20
				EPA : DHA	mg	0.5 : 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	0.9%	418	217	175	171
ロイシン	1.5%	685	397	314	272
リジン	1.5%	706	199	161	291
メチオニン	0.5%	229	199	152	
シスチン	0.3%	128			
メチオニン・シスチン計	0.8%	358	379	300	198
フェニルアラニン	0.9%	411	271	208	
チロシン	0.7%	311			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	722	434	341	337
スレオニン	0.9%	395	253	198	221
トリプトファン	0.3%	119	83	65	74
バリン	1.1%	485	289	226	180
ヒスチジン	1.1%	492	112	88	83
アルギニン	1.2%	542	199	161	235

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	418	283	250	180	113	157
ロイシン	685	463	440	410	105	113
リジン	706	477	340	360	140	132
メチオニン・シスチン計	358	242	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	722	487	380	390	128	125
スレオニン	395	267	250	210	107	127
トリプトファン	119	80	60	70	134	115
バリン	485	327	310	220	106	149
ヒスチジン	492	332	-	120	-	277
全窒素量(g)	1.5					

