

ver.4 このレシピのエネルギー			149	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.05	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									
2/1(sun)			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					NRC			AAFCO	
魚介類	あじ・まあじ・焼き	8.5	水分	g	205.3			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！						
豆類	糸引き納豆	3.5	乾燥重量	g	46.3	エネルギー	kcal				3.0 ~ 4.0		~						
いも類	さつまいも・蒸し	16	エネルギー密度		3.2	kcal/g					/DM /DM		/DM /DM		/DM /DM		/DM /DM		
豆類	あずき・全粒・ゆで	11.5					/DM			/DM /DM /DM /DM			/DM /DM			/DM /DM /DM			
野菜類	トマト・生	25	たんぱく質	g	11.9	26%					15.0% ~ 23.0%		~						
野菜類	キャベツ・生	6	内、動物性蛋白質	g	4.7	10.1%					7.0% ~ 15.0%		~		42%		33%		
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	脂 質	g	9.0	19%					2.0% ~		~						
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	17.2	37%					0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%						
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	6.4	13.9%					0.50% ~ 1.00%		~						
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	維 総 量	g	8.0	17.2%					0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%				1.6%		
種実類	ごま・いり	1.5	灰分	g	1.9	4.2%					1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~				2 : 1		
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	ナトリウム	mg	41	0.09%			0.10%	0.08%	0.06%								
果実類	ブルーベリー・生	0.5	カリウム	mg	703	1.52%			0.55%	0.40%	0.60%								
豆類	きな粉・全粒大豆	1.5	カルシウム	mg	208	0.45%			0.51%	0.40%	0.60%							2.5%	
			マグネシウム	mg	64	0.139%			0.077%	0.060%	0.040%							0.3%	
			リ ン	mg	196	0.42%			0.39%	0.30%	0.50%							1.6%	
魚介類	あじ・まあじ・焼き	8.5	カルシウム：リン比		1.06	: 1				1 : 1									
豆類	糸引き納豆	3					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			栄養量 栄養量 栄養量			
いも類	さつまいも・蒸し	16	鉄	mg	2.1				2	1	4	*2 上限量：これ以上は危険という量							
豆類	あずき・全粒・ゆで	11.5	亜 鉛	mg	1.2				4	3	6				139				
野菜類	トマト・生	25	銅	mg	0.3				0.4	0.3	0.3				46				
野菜類	キャベツ・生	6	マンガン	mg	0.4				0.3	0.2	0.2				12				
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	ビタミンD	IU	7				302	234	232				12627 9871 11579				
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	シ ン	IU	346				302	234	232				12627 9871 11579				
野菜類	オクラ・ゆで	5	A レチノール当量	IU	350				33	26	23				188 148 232				
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	ビタミンE	IU	3.5				1.8	1.4	2.3				46				
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	ビタミンK	μg	134				98	75									
種実類	ごま・いり	1.5	ビタミンB1	mg	0.3				0.1	0.1	0.0								
油脂類	フラックスシードオイル	0.5	ビタミンB2	mg	0.2				0.3	0.2	0.1								
果実類	ブルーベリー・生	7.5	ナイアシン	mg	2.9				1.0	0.8	0.5								
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンB6	mg	0.35				0.09	0.07	0.05								
			ビタミンB12	μg	0.10				2.1	1.6	1.0								
			葉 酸	μg	112				16	13	8								
			パントテン酸	mg	1.2				0.9	0.7	0.5								
			ビタミンC	mg	830														
			コレステロール	mg	19														
			食塩相当量	g	0.07														
			飽 和	g	0.8														
			一価不飽和	g	1.3														
			多価不飽和	g	2.4														
			n-3	mg	870														
			n-6	mg	1508														
			n-6：n-3		1.7 : 1														
			リノール酸	mg	1491				650	509	463								
			αリノレン酸	mg	675				25	20									
			EPA+DHA	mg	166				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	1.0%	477	217	176	171
ロイシン	1.8%	826	397	315	273
リジン	1.8%	822	199	162	292
メチオニン	0.5%	252	199	153	
シスチン	0.3%	155			
メチオニン・シスチン計	0.9%	409	379	301	199
フェニルアラニン	1.1%	513	271	208	
チロシン	0.8%	356			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	869	434	343	338
スレオニン	1.0%	454	253	199	222
トリプトファン	0.3%	132	83	65	74
バリン	1.2%	557	289	227	181
ヒスチジン	0.8%	372	112	88	83
アルギニン	1.5%	693	199	162	236

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	477	278	250	180	111	154
ロイシン	826	481	440	410	109	117
リジン	822	479	340	360	141	133
メチオニン・シスチン計	409	238	220	160	108	149
フェニルアラニン・チロシン計	869	506	380	390	133	130
スレオニン	454	264	250	210	106	126
トリプトファン	132	77	60	70	128	109
バリン	557	324	310	220	105	147
ヒスチジン	372	217	-	120	-	180
全窒素量(g)	1.7					

