

ver.4 このレシピのエネルギー		139	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.98	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				
		2/6(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	このレシピでの上限量 *2			
		グラム					NRC		AAFCO				
魚介類		ぶり・成魚・焼き		9	総重量 g 186.2					老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より			
豆類		糸引き納豆			水分 g 147.9					疾患別推奨レベル			
いも類		さつまいも・蒸し		17	乾燥重量 g 38.3			体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース	
豆類		いんげんまめ・全粒-ゆで			エネルギー kcal 139.4			乾燥重量ベース		この範囲内！			
野菜類		トマト・生		28	エネルギー密度 kcal/g 3.6					3.0 ~ 4.0			
野菜類		キャベツ・生		5						この範囲内！			
野菜類		ブロッコリー・花序-ゆで		6	/DM			/DM /DM /DM		/DM /DM		/DM /DM /DM	
野菜類		こまつな・葉-ゆで		5	たんぱく質 g 8.9 23%			15% 10% 18%		15.0% ~ 23.0%		~	
野菜類		さやいんげん・若ざや-ゆで		5	肉、動物性蛋白質 g 4.7 12.3%					~			
野菜類		ほうれんそう・葉-ゆで		5	脂 質 g 10.5 27%			8% 6% 5%		7.0% ~ 15.0%		51% 33%	
きのこ類		まいたけ-ゆで		5	可溶性炭水化合物 g 13.9 36%					2.0% ~		~	
種実類		ごま-いり		1.5	繊維 不溶性 g 4.8 12.6%					~		~	
油脂類		フラックスシードオイル		0.3	維 総 量 g 4.8 12.6%					~		~	
果実類		ブルーベリー・生			灰分 g 1.6 4.1%					0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%	
豆類		きな粉・全粒大豆			ナトリウム mg 19 0.05%			0.12% 0.08% 0.06%		~		~	
					カリウム mg 578 1.51%			0.66% 0.40% 0.60%		~		~	
					カルシウム mg 190 0.49%			0.61% 0.40% 0.60%		0.50% ~ 1.00%		2.5%	
					マグネシウム mg 47 0.122%			0.093% 0.060% 0.040%		~		0.3%	
					リ ン mg 139 0.36%			0.47% 0.30% 0.50%		0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%	
					カルシウム：リン比 1.36 : 1			1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		2 : 1	
					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ようという量		栄養量 栄養量 栄養量	
					鉄 mg 1.8			2 1 3		*2上限量：これ以上は危険という量		115	
					亜 鉛 mg 0.9			4 2 5				38	
					銅 mg 0.2			0.4 0.2 0.3				10	
					マンガン mg 0.4			0.3 0.2 0.2					
					ビタミンE IU 25			302 193 192				12627 8165 9578	
					シ ン 効 当 量 IU 370							12627 8165 9578	
					A レチノール当量 IU 392			302 193 192				188 123 192	
					ビタミンD IU 56			33 21 19				38	
					ビタミンE IU 3.6			1.8 1.1 1.9					
					ビタミンK μg 116			98 62					
					ビタミンB1 mg 0.3			0.1 0.1 0.0					
					ビタミンB2 mg 0.2			0.3 0.2 0.1					
					ナイアシン mg 3.6			1.0 0.7 0.4					
					ビタミンB6 mg 0.30			0.09 0.06 0.04					
					ビタミンB12 μg 0.68			2.1 1.3 0.8					
					葉 酸 μg 102			16 10 7					
					パントテン酸 mg 1.1			0.9 0.6 0.4					
					ビタミンC mg 831								
					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 1.7								
					多価不飽和 g 2.2								
					n-3 mg 1055								
					n-6 mg 1122								
					n-6 : n-3 1.1 : 1								
					リノール酸 mg 1084			650 421 383				3793 2490	
					αリノレン酸 mg 404			25 17				668 421	
					EPA+DHA mg 523			25 17				1.5 : 1 1.5 : 1	
					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%	349	217	146	142
ロイシン	1.5%	575	397	261	226
リジン	1.6%	605	199	134	241
メチオニン	0.6%	213	199	126	
シスチン	0.3%	105			
メチオニン・シスチン計	0.8%	320	379	249	165
フェニルアラニン	0.9%	337	271	172	
チロシン	0.7%	257			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	594	434	284	280
スレオニン	0.9%	344	253	165	184
トリプトファン	0.3%	99	83	54	61
バリン	1.1%	412	289	188	149
ヒスチジン	1.2%	453	112	73	69
アルギニン	1.2%	476	199	134	195

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	349	283	250	180	113	157
ロイシン	575	468	440	410	106	114
リジン	605	492	340	360	145	137
メチオニン・シスチン計	320	260	220	160	118	163
フェニルアラニン・チロシン計	594	483	380	390	127	124
スレオニン	344	279	250	210	112	133
トリプトファン	99	81	60	70	134	115
バリン	412	335	310	220	108	152
ヒスチジン	453	369	-	120	-	307
全窒素量(g)	1.2					

