

2/7(sat)			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		
魚介類	たい・まだい・養殖・焼き	9	水分	g	170.4	体重0.75	乾燥重量	乾燥重量	乗ベース	ベース	ベース	！この範囲内！			！この範囲内！			体重0.75	乾燥重量	乾燥重量	乗ベース	ベース	ベース
豆類	糸引き納豆		乾燥重量	g	35.8							3.0 ~ 4.0			~								
いも類	さつまいも・蒸し	17	エネルギー	kcal	125.3																		
豆類	いんげんまめ・全粒・ゆで		エネルギー密度		3.5	kcal/g																	
野菜類	トマト・生	19																					
野菜類	キャベツ・生	6				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	たんぱく質	g	8.3	23%	17%	10%	18%	15.0%	~	23.0%	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	内、動物性蛋白質	g	4.2	11.6%																	
野菜類	さやいんげん・若ざや・ゆで	5	脂 質	g	9.3	26%	9%	6%	5%	7.0%	~	15.0%	~	~	~	~	~	54%	33%				
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	可溶性炭水化合物	g	13.3	37%																	
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	繊 不溶性	g	3.5	9.7%							2.0%	~	~	~	~						
種実類	ごま・いり	1.5	維 総 量	g	4.7	13.2%									~	~	~						
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	灰分	g	1.5	4.2%									~	~	~						
果実類	ブルーベリー・生		ナトリウム	mg	22	0.06%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%	~	~						
豆類	きな粉・全粒大豆		カリウム	mg	559	1.56%	0.71%	0.40%	0.60%				~	~	~	~	~						
			カルシウム	mg	214	0.60%	0.66%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%	~	~	~	~	~					2.5%	
			マグネシウム	mg	47	0.131%	0.099%	0.060%	0.040%				~	~	~	~	~					0.3%	
魚介類	たい・まだい・養殖・焼き	9	リン	mg	152	0.43%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%	~	~					1.6%	
豆類	糸引き納豆	3	カルシウム：リン比		1.41	1			1：1	1.2：1	~	1.4：1	~	~	~	~	~					2：1	
いも類	さつまいも・蒸し	17				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								*2上限量：これ以上は危険という量					
豆類	いんげんまめ・全粒・ゆで									/DM：乾燥重量あたり													
野菜類	トマト・生	19	鉄	mg	1.4	2	1	3															
野菜類	キャベツ・生	6	亜 鉛	mg	4.5	4	2	4															
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3															
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2															
野菜類	さやいんげん・若ざや・ゆで	5	ビタレチノール	IU	10	302	181	179															
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	シ ン 効 当 量	IU	343																		
きのこ類	まいたけ・ゆで	5	A レチノール当量	IU	433	302	181	179															
種実類	ごま・いり	1.5	ビタミンD	IU	67	33	20	18															
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ビタミンE	IU	4.3	1.8	1.1	1.8															
果実類	ブルーベリー・生	5	ビタミンK	μg	117	98	58																
豆類	きな粉・全粒大豆	1	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	3.2	1.0	0.6	0.4															
			ビタミンB6	mg	0.32	0.09	0.05	0.04															
			ビタミンB12	μg	0.51	2.1	1.3	0.8															
			葉 酸	μg	107	16	10	6															
			パントテン酸	mg	1.3	0.9	0.5	0.4															
			ビタミンC	mg	1033																		
			コレステロール	mg	17																		
			食塩相当量	g	0.02																		
			飽 和	g	1.0																		
			価不飽和	g	1.5																		
			多価不飽和	g	2.1																		
			n-3	mg	842																		
			n-6	mg	1180																		
			n-6：n-3		1.4：1																		
			リノール酸	mg	1145	650	394	358															
			αリノレン酸	mg	402	25	16																
			EPA+DHA	mg	336	25	16																
			EPA：DHA	mg	0.7：1	1：1	1：1																

サプリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。
 分数の入力方法 例: 2/3 → ゼロ+スペース+2/3

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
イソロイシン	0.9%	323	217	136	133
ロイシン	1.5%	554	397	244	211
リジン	1.6%	574	199	125	226
メチオニン	0.5%	189	199	118	
シスチン	0.3%	101			
メチオニン・シスチン計	0.8%	289	379	233	154
フェニルアラニン	0.9%	315	271	161	
チロシン	0.7%	239			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	553	434	265	261
スレオニン	0.9%	325	253	154	172
トリプトファン	0.2%	89	83	50	57
バリン	1.1%	390	289	175	140
ヒスチジン	0.5%	196	112	68	64
アルギニン	1.3%	467	199	125	183

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	323	285	250	180	114	158
ロイシン	554	489	440	410	111	119
リジン	574	506	340	360	149	141
メチオニン・シスチン計	289	255	220	160	116	159
フェニルアラニン・チロシン計	553	489	380	390	129	125
スレオニン	325	287	250	210	115	137
トリプトファン	89	79	60	70	131	113
バリン	390	344	310	220	111	156
ヒスチジン	196	173	-	120	-	144
全窒素量(g)	1.1					

