

ver.4 このレシピのエネルギー		126	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.88	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													
2/10(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			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		疾患別推奨レベル			NRC			AAFCO					
卵類	鶏卵・卵白・ゆで	7					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！			↓この範囲内！			体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース		乾燥重量ベース	
卵類	鶏卵・卵黄・ゆで	4								3.0 ~ 4.0			~									
豆類	糸引き納豆	1																				
いも類	さつまいも・蒸し	16																				
豆類	いんげんまめ・全粒・ゆで																					
野菜類	トート・生	30				/DM		/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	キャベツ・生	5				たんぱく質	g	7.4	21%	17%	10%	18%	15.0%	~	23.0%	~	~	~	~	~	~	
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6				内、動物性蛋白質	g															
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5				脂 質	g	9.7	27%	9%	6%	5%	7.0%	~	15.0%	~	~	~	55%	33%		
野菜類	さやいんげん・若ざや・ゆで	5				可溶性炭水化合物	g	13.4	38%													
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5				繊 不溶性	g	3.5	9.8%				2.0%	~		~	~	~				
きのこ類	マッシュルーム・ゆで	5				維 総 量	g	4.8	13.4%													
種実類	ごま・いり	1.5				灰分	g	1.6	4.6%													
油脂類	フラックスシードオイル	0.4				ナトリウム	mg	40	0.11%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%				
果実類	ブルーベリー・生	2				カリウム	mg	546	1.54%	0.71%	0.40%	0.60%										
豆類	きな粉・全粒大豆	0.3				カルシウム	mg	224	0.63%	0.66%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%						2.5%	
						マグネシウム	mg	46	0.129%	0.100%	0.060%	0.040%									0.3%	
						リ ン	mg	159	0.45%	0.51%	0.30%	0.50%	0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%			1.6%	
卵類	鶏卵・卵白・ゆで	7				カルシウム：リン比		1.41	: 1			1 : 1	1.2 : 1	~	1.4 : 1				2 : 1			
卵類	鶏卵・卵黄・ゆで	4																				
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ようという量	*2上限量:これ以上は危険という量			栄養量	栄養量	栄養量			
いも類	さつまいも・蒸し	16				鉄	mg	1.9		2	1	3									106	
豆類	いんげんまめ・全粒・ゆで					亜 鉛	mg	1.0		4	2	4									35	
野菜類	トート・生	30				銅	mg	0.3		0.4	0.2	0.3									9	
野菜類	キャベツ・生	5				マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2										
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6				ビタミンC	IU	117		302	179	177							12627	7555	8863	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5				シ ン 効 当 量	IU	376														
野菜類	さやいんげん・若ざや・ゆで	5				A レチノール当量	IU	492		302	179	177							12627	7555	8863	
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5				ビタミンD	IU	21		33	20	18							188	113	177	
きのこ類	マッシュルーム・ゆで	5				ビタミンE	IU	3.4		1.8	1.1	1.8									35	
種実類	ごま・いり	1.5				ビタミンK	μg	125		98	58											
油脂類	フラックスシードオイル	0.4				ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0										
果実類	ブルーベリー・生					ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1										
豆類	きな粉・全粒大豆	0.6				ナイアシン	mg	1.7		1.0	0.6	0.4										
						ビタミンB6	mg	0.25		0.09	0.05	0.04										
						ビタミンB12	μg	0.23		2.1	1.2	0.8										
						葉 酸	μg	110		16	10	6										
						パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.5	0.4										
						ビタミンC	mg	1031														
						コレステロール	mg	112														
						食塩相当量	g	0.06														
						飽 和	g	1.2														
						一価不飽和	g	1.8														
						多価不飽和	g	2.1														
						n-3	mg	543														
						n-6	mg	1513														
						n-6 : n-3		2.8 : 1														
						リノール酸	mg	1466		650	390	355							3793	2304		
						αリノレン酸	mg	511		25	16											
						EPA+DHA	mg	32		25	16								668	390		
						EPA : DHA	mg	0.0 : 1		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%	290	217	135	131
ロイシン	1.4%	485	397	241	209
リジン	1.1%	398	199	124	223
メチオニン	0.5%	163	199	117	
シスチン	0.4%	137			
メチオニン・シスチン計	0.8%	299	379	230	152
フェニルアラニン	0.9%	310	271	160	
チロシン	0.6%	225			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	535	434	262	259
スレオニン	0.8%	274	253	152	170
トリプトファン	0.3%	91	83	50	57
バリン	1.0%	370	289	174	138
ヒスチジン	0.5%	164	112	67	64
アルギニン	1.2%	412	199	124	181

アミノ酸スコア（参考）						
このレシピで摂取できる量 (mg)		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)
イソロイシン	290	297	250	180	119	165
ロイシン	485	496	440	410	113	121
リジン	398	407	340	360	120	113
メチオニン・シスチン計	299	305	220	160	139	191
フェニルアラニン・チロシン計	535	547	380	390	144	140
スレオニン	274	280	250	210	112	133
トリプトファン	91	93	60	70	155	133
バリン	370	378	310	220	122	172
ヒスチジン	164	168	-	120	-	140
全窒素量(g)	1.0					

