

ver.4 このレシピのエネルギー		151	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.07	日分となります					
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする				
		2/15(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	老齢犬用 「小動物の 臨床栄養学」より	NRC			
魚介類		ぶり・成魚・焼き	9	乾燥重量				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
豆類		糸引き納豆	3.5	エネルギー				↓この範囲内！			↓この範囲内！			
いも類		さつまいも・蒸し	15	エネルギー密度				3.0 ~ 4.0			~			
豆類		いんげんまめ・全粒・ゆで												
野菜類		トマト・生	30					/DM			/DM	/DM		
野菜類		キャベツ・生	5	たんぱく質				14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~		
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	内、動物性蛋白質								~		
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	脂 質				8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~		
野菜類		さやいんげん・若ざや・ゆで	5	可溶性炭水化物								47%		
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性							2.0% ~	~		
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	維 総 量								~		
種実類		ごま・いり	1.5	灰分								~		
油脂類		フラックスシードオイル	0.3	ナトリウム				0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%		
果実類		ブルーベリー・生	6	カリウム				0.61%	0.40%	0.60%		~		
豆類		きな粉・全粒大豆	1	マグネシウム				0.57%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~ 2.5%		
				マグネシウム				0.086%	0.060%	0.040%		~ 0.3%		
魚介類		ぶり・成魚・焼き	9	リ ン				0.44%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%		
豆類		糸引き納豆	3.5	カルシウム：リン比						1：1	1.2：1 ~ 1.4：1	~ 2：1		
いも類		さつまいも・蒸し	15											
豆類		いんげんまめ・全粒・ゆで		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			
野菜類		トマト・生	30	鉄				2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量			
野菜類		キャベツ・生	5	亜 鉛				4	2	5	/DM：乾燥重量あたり			
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	銅				0.4	0.2	0.3				
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	マンガン				0.3	0.2	0.2				
野菜類		さやいんげん・若ざや・ゆで	5	ビタミンD				302	208	206				
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	シ ン 効 当 量				302	208	206				
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	A レチノール当量				33	23	21				
種実類		ごま・いり	1.5	ビタミンD				1.8	1.2	2.1				
油脂類		フラックスシードオイル	0.3	ビタミンE				98	67					
果実類		ブルーベリー・生	6	ビタミンK				0.1	0.1	0.0				
豆類		きな粉・全粒大豆	1.5	ビタミンB1				0.3	0.2	0.1				
				ビタミンB2				1.0	0.7	0.5				
				ナイアシン				0.09	0.06	0.04				
				ビタミンB6				2.1	1.4	0.9				
				ビタミンB12				16	11	7				
				葉 酸				0.9	0.6	0.4				
				パントテン酸										
				ビタミンC										
				コレステロール										
				食塩相当量										
				飽 和										
				一価不飽和										
				多価不飽和										
				n-3										
				n-6										
				n-6：n-3										
				リノール酸				650	453	412				
				αリノレン酸				25	18					
				EPA+DHA				25	18					
				EPA：DHA				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%	406	217	157	153
ロイシン	1.6%	669	397	280	243
リジン	1.7%	682	199	144	260
メチオニン	0.6%	231	199	136	
シスチン	0.3%	125			
メチオニン・シスチン計	0.9%	358	379	268	177
フェニルアラニン	1.0%	401	271	185	
チロシン	0.7%	304			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	704	434	305	301
スレオニン	0.9%	387	253	177	198
トリプトファン	0.3%	116	83	58	66
バリン	1.1%	471	289	202	161
ヒスチジン	1.2%	488	112	78	74
アルギニン	1.3%	554	199	144	210

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	406	282	250	180	113	157
ロイシン	669	465	440	410	106	114
リジン	682	475	340	360	140	132
メチオニン・シスチン計	358	249	220	160	113	156
フェニルアラニン・チロシン計	704	490	380	390	129	126
スレオニン	387	269	250	210	108	128
トリプトファン	116	81	60	70	135	115
バリン	471	328	310	220	106	149
ヒスチジン	488	340	-	120	-	283
全窒素量(g)	1.4					

