

ver.4 このレシピのエネルギー		133	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.94	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					
		2/17(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		NRC		AAFCO		
			総重量	g	187.8				老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル				
魚介類		ぶり・成魚・焼き	8.3	乾燥重量	g	37.0	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内！		↓この範囲内！			
豆類		糸引き納豆	3	エネルギー	kcal	133.4			3.0 ~ 4.0		~				
いも類		さつまいも・蒸し	16	エネルギー密度		3.6									
豆類		いんげんまめ・全粒・ゆで													
野菜類		トマト・生	32				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類		キャベツ・生	5	たんぱく質	g	8.8	24%	16%	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	4.3	11.7%					~	~		
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	脂 質	g	10.1	27%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	53% 33%	
野菜類		さやいんげん・若ざや・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	13.3	36%					~	~		
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	3.4	9.2%				2.0% ~	~	~		
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	維 総 量	g	4.7	12.8%					~	~		
種実類		ごま・いり	1.5	灰分	g	1.6	4.3%					~	~		
油脂類		フラックスシードオイル	0.2	ナトリウム	mg	19	0.05%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~	~	
果実類		ブルーベリー・生		カリウム	mg	580	1.57%	0.68%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	2.5%	
豆類		きな粉・全粒大豆		カルシウム	mg	189	0.51%	0.63%	0.40%	0.60%		~	~	0.3%	
				マグネシウム	mg	48	0.129%	0.096%	0.060%	0.040%		~	~	1.6%	
魚介類		ぶり・成魚・焼き	8.3	リ ン	mg	139	0.38%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~	
豆類		糸引き納豆	3	カルシウム：リン比			1.36 : 1			1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1			2 : 1	
いも類		さつまいも・蒸し	16										栄養量	栄養量	栄養量
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		*2上限量:これ以上は危険という量		
野菜類		トマト・生	32	鉄	mg	1.8		2	1	3					111
野菜類		キャベツ・生	5	亜 鉛	mg	0.9		4	2	4					37
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	6	銅	mg	0.2		0.4	0.2	0.3					9
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	ビタミンレチノール	IU	23		302	187	185					12627 7890 9255
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	シ 効 当 量	IU	381									
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	A レチノール当量	IU	401		302	187	185					12627 7890 9255
種実類		ごま・いり	1.5	ビタミンD	IU	53		33	20	19					188 118 185
油脂類		フラックスシードオイル	0.2	ビタミンE	IU	3.4		1.8	1.1	1.9					37
果実類		ブルーベリー・生		ビタミンK	μg	134		98	60						
豆類		きな粉・全粒大豆		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	3.5		1.0	0.6	0.4					
				ビタミンB6	mg	0.29		0.09	0.06	0.04					
				ビタミンB12	μg	0.63		2.1	1.3	0.8					
				葉 酸	μg	104		16	10	7					
				パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.6	0.4					
				ビタミンC	mg	832									
				コレステロール	mg	15									
				食塩相当量	g	0.02									
				飽 和	g	1.2									
				一価不飽和	g	1.6									
				多価不飽和	g	2.1									
				n-3	mg	903									
				n-6	mg	1144									
				n-6 : n-3		1.3 : 1									
				脂 肪 酸											
				リノール酸	mg	1109		650	407	370					3793 2406
				αリノレン酸	mg	304		25	16						
				EPA+DHA	mg	483		25	16						668 407
				EPA : DHA	mg	0.5 : 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	0.9%	339	217	141	137
ロイシン	1.5%	563	397	252	218
リジン	1.6%	589	199	130	233
メチオニン	0.6%	205	199	122	
シスチン	0.3%	106			
メチオニン・シスチン計	0.8%	312	379	241	159
フェニルアラニン	0.9%	332	271	167	
チロシン	0.7%	256			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	588	434	274	270
スレオニン	0.9%	334	253	159	178
トリプトファン	0.3%	98	83	52	59
バリン	1.1%	402	289	181	144
ヒスチジン	1.2%	432	112	70	67
アルギニン	1.3%	463	199	130	189

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	339	280	250	180	112	155
ロイシン	563	464	440	410	105	113
リジン	589	486	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	312	257	220	160	117	161
フェニルアラニン・チロシン計	588	485	380	390	128	124
スレオニン	334	276	250	210	110	131
トリプトファン	98	81	60	70	135	116
バリン	402	332	310	220	107	151
ヒスチジン	432	356	-	120	-	297
全窒素量(g)	1.2					

