

ver.4 このレシピのエネルギー		121	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.85	日分となります					
参考の表へ		1日と与えるエネルギー	142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする				
		2/24(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	老齢犬用 「小動物の臨床栄養学」より	NRC			
卵類		鶏卵・卵黄・ゆで	4	g	204.6		乾燥重量		乾燥重量	乗ベース	体重0.75乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	
卵類		鶏卵・卵白・ゆで	8	g	167.0		エネルギー		エネルギー	乗ベース	乗ベース	乗ベース	乗ベース	
豆類		糸引き納豆		kcal	120.9		エネルギー密度		エネルギー密度	乗ベース	乗ベース	乗ベース	乗ベース	
いも類		さつまいも・蒸し	16		3.2	kcal/g			↓この範囲内！	↓この範囲内！				
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	11						3.0 ~ 4.0	~				
野菜類		トマト・生	28			/DM			/DM /DM	/DM /DM				
野菜類		キャベツ・生	5	たんぱく質	g	6.3	17%	16%	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	g	1.6	4.2%					~		
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	脂 質	g	7.7	20%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	52%	33%
野菜類		さやいんげん・若ざや・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	18.1	48%					~		
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.1	10.9%				2.0% ~	~		
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	維 総 量	g	5.4	14.5%					~		
種実類		ごま・いり		灰分	g	1.5	4.1%					~		
油脂類		フラックスシードオイル	0.4	ナトリウム	mg	43	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		カリウム	mg	610	1.62%	0.67%	0.40%	0.60%		~		
豆類		きな粉・全粒大豆		カルシウム	mg	188	0.50%	0.62%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~		2.5%
追加食品		干し柿	3	マグネシウム	mg	33	0.087%	0.095%	0.060%	0.040%		~		0.3%
				リン	mg	141	0.38%	0.48%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%		1.6%
卵類		鶏卵・卵黄・ゆで	4	カルシウム：リン比		1.33	： 1			1： 1	1.2： 1 ~ 1.4： 1	~		2： 1
卵類		鶏卵・卵白・ゆで	8											
豆類		糸引き納豆		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			栄養量
いも類		さつまいも・蒸し	16	鉄	mg	1.5		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量			113
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	11	亜 鉛	mg	0.8		4	2	5				38
野菜類		トマト・生	28	銅	mg	0.2		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	5	ビタミンレチノール	IU	117		302	190	188				12627
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンA 当量	IU	440								8015
野菜類		さやいんげん・若ざや・ゆで	5	A レチノール当量	IU	556		302	190	188				9402
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	ビタミンD	IU	36		33	21	19				12627
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	ビタミンE	IU	3.9		1.8	1.1	1.9				188
種実類		ごま・いり		ビタミンK	μg	103		98	61					38
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		ナイアシン	mg	1.7		1.0	0.6	0.4				
追加食品		干し柿	3	ビタミンB6	mg	1.02		0.09	0.06	0.04				
				ビタミンB12	μg	0.23		2.1	1.3	0.8				
				葉 酸	μg	115		16	10	7				
				パントテン酸	mg	1.2		0.9	0.6	0.4				
				ビタミンC	mg	1033								
				コレステロール	mg	112								
				食塩相当量	g	0.07								
				飽 和	g	0.8								
				一価不飽和	g	1.2								
				多価不飽和	g	1.1								
				n-3	mg	508								
				n-6	mg	542								
				n-6：n-3		1.1： 1								
				リノール酸	mg	499		650	414	376				3793
				αリノレン酸	mg	476		25	17					2444
				EPA+DHA	mg	32		25	17					668
				EPA：DHA	mg	0.0： 1		1： 1	1： 1					414
														1.5： 1
														1.5： 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	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.6%	242	217	143	139
ロイシン	1.1%	398	397	256	222
リジン	0.9%	343	199	132	237
メチオニン	0.4%	138	199	124	
シスチン	0.3%	116			
メチオニン・シスチン計	0.7%	253	379	244	162
フェニルアラニン	0.7%	249	271	169	
チロシン	0.5%	180			
フェニルアラニン・チロシン計	1.1%	429	434	278	275
スレオニン	0.6%	232	253	162	181
トリプトファン	0.2%	73	83	53	60
バリン	0.8%	316	289	184	147
ヒスチジン	0.3%	129	112	71	68
アルギニン	0.8%	289	199	132	192

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	242	310	250	180	124	172
ロイシン	398	511	440	410	116	125
リジン	343	440	340	360	129	122
メチオニン・シスチン計	253	325	220	160	148	203
フェニルアラニン・チロシン計	429	550	380	390	145	141
スレオニン	232	298	250	210	119	142
トリプトファン	73	94	60	70	157	134
バリン	316	406	310	220	131	185
ヒスチジン	129	166	-	120	-	138
全窒素量(g)	0.8					

