

ver.4 このレシピのエネルギー		127	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.89	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					
		2/26(thu)	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	g	204.6		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		まだら・焼き	8	乾燥重量	g	41.4	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	1	エネルギー	kcal	126.7	↓この範囲内！			↓この範囲内！	↓この範囲内！				
いも類		さつまいも・蒸し	16	エネルギー密度		3.1	3.0	～	4.0	3.0	～	4.0			
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	11												
野菜類		トマト・生	30				/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	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	g	4.1	8%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～		
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	脂 質	g	6.7							47%	33%	
野菜類		さやいんげん・若ざや・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	19.6									
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.7	2.0%	～		2.0%	～				
きのこ類		まいたけ・ゆで		維 総 量	g	6.2									
種実類		ごま・いり	1	灰分	g	1.8									
油脂類		フラックスシードオイル	0.3	ナトリウム	mg	35	0.11%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	
果実類		ブルーベリー・生		カリウム	mg	728	0.61%	0.40%	0.60%	0.61%	～		～		
豆類		きな粉・全粒大豆	1	カルシウム	mg	215	0.57%	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	51	0.086%	0.060%	0.040%	0.25%	～	0.75%	～	0.3%	
				リ ン	mg	161	0.44%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.30%	～	1.6%	
				カルシウム：リン比		1.34	1：1	1：1	1：1	1.2：1	～	1.4：1	2：1		
				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	栄養量	栄養量
				鉄	mg	1.6	2	1	3	*2 上限量：これ以上は危険という量					124
				亜 鉛	mg	0.8	4	2	5	/DM：乾燥重量あたり					41
				銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3						10
				マンガン	mg	0.5	0.3	0.2	0.2						
				ビタミンレチノール	IU	16	302	209	207				12627	8828	10356
				シ カロテン当量	IU	446									
				A レチノール当量	IU	458	302	209	207				12627	8828	10356
				ビタミンD	IU	5	33	23	21				188	133	207
				ビタミンE	IU	4.2	1.8	1.2	2.1						41
				ビタミンK	μg	125	98	68							
				ビタミンB1	mg	0.2	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	1.8	1.0	0.7	0.5						
				ビタミンB6	mg	1.05	0.09	0.06	0.04						
				ビタミンB12	μg	0.63	2.1	1.4	0.9						
				葉 酸	μg	118	16	11	7						
				パントテン酸	mg	1.0	0.9	0.6	0.4						
				ビタミンC	mg	1034									
				コレステロール	mg	16									
				食塩相当量	g	0.06									
				飽 和	g	0.4									
				一価不飽和	g	0.7									
				多価不飽和	g	1.4									
				n-3	mg	442									
				n-6	mg	984									
				n-6：n-3		2.2：1									
				脂 肪 酸											
				リノール酸	mg	985	650	456	414				3793	2692	
				αリノレン酸	mg	427	25	18							
				EPA+DHA	mg	16	25	18					668	456	
				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	0.8%	343	217	157	153
ロイシン	1.4%	587	397	282	244
リジン	1.5%	613	199	145	261
メチオニン	0.5%	192	199	137	
シスチン	0.3%	108			
メチオニン・シスチン計	0.7%	301	379	269	178
フェニルアラニン	0.8%	336	271	186	
チロシン	0.6%	265			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	601	434	307	302
スレオニン	0.8%	331	253	178	199
トリプトファン	0.2%	95	83	58	66
バリン	1.0%	398	289	203	162
ヒスチジン	0.5%	218	112	79	75
アルギニン	1.2%	490	199	145	211

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	343	274	250	180	110	152
ロイシン	587	470	440	410	107	115
リジン	613	490	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	301	241	220	160	109	151
フェニルアラニン・チロシン計	601	481	380	390	126	123
スレオニン	331	265	250	210	106	126
トリプトファン	95	76	60	70	127	109
バリン	398	318	310	220	103	145
ヒスチジン	218	175	-	120	-	146
全窒素量(g)	1.3					

