

ver.4 このレシピのエネルギー		129	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.91	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							
2/28(sat)		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	217.2				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	ほっけ	7	乾燥重量	g	41.3	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！		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	エネルギー	kcal	129.4				3.0 ～ 4.0		～						
いも類	さつまいも・蒸し	16	エネルギー密度		3.1				/DM		/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	トマト・生	33				/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	7.1	17%	14%	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	2.4	5.9%					～		～				
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	脂 質	g	7.4	18%	8%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	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	20.4	49%					～		～				
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	4.8	11.6%				2.0%	～		～				
きのこ類	まいたけ・ゆで		維 総 量	g	6.4	15.6%					～		～				
種実類	ごま・いり	1.5	灰分	g	1.8	4.3%					～		～				
油脂類	フラックスシードオイル	0.2	ナトリウム	mg	24	0.06%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%		
果実類	ブルーベリー・生	5	カリウム	mg	708	1.71%	0.61%	0.40%	0.60%		～		～				
豆類	きな粉・全粒大豆		カルシウム	mg	221	0.54%	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	53	0.127%	0.086%	0.060%	0.040%		～		～			0.3%	
			リ ン	mg	150	0.36%	0.44%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%	1.6%	
魚介類	ほっけ	7	カルシウム：リン比		1.48	1			1	1	1	1	1.2	1	1.4	1	
豆類	糸引き納豆	3				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	
いも類	さつまいも・蒸し	16	鉄	mg	1.6	2	1	3	*2 上限量:これ以上は危険という量								124
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12	亜 鉛	mg	0.9	4	2	5									41
野菜類	トマト・生	33	銅	mg	0.2	0.4	0.2	0.3									10
野菜類	キャベツ・生	5	マンガン	mg	0.6	0.3	0.2	0.2									
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	ビタミンレチノール	IU	12	302	208	207							12627	8805	10329
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	シ 当量	IU	465												
野菜類	さやいんげん・若ざや・ゆで	5	A レチノール当量	IU	473	302	208	207							12627	8805	10329
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	ビタミンD	IU	17	33	23	21							188	132	207
きのこ類	まいたけ・ゆで		ビタミンE	IU	4.5	1.8	1.2	2.1									41
種実類	ごま・いり	1.5	ビタミンK	μg	140	98	67										
油脂類	フラックスシードオイル	0.2	ビタミンB1	mg	0.2	0.1	0.1	0.0									
果実類	ブルーベリー・生	5	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	2.1	1.0	0.7	0.5									
追加食品	干し柿	3	ビタミンB6	mg	1.07	0.09	0.06	0.04									
			ビタミンB12	μg	1.50	2.1	1.4	0.9									
			葉 酸	μg	123	16	11	7									
			パントテン酸	mg	1.2	0.9	0.6	0.4									
			ビタミンC	mg	1036												
			コレステロール	mg	10												
			食塩相当量	g	0.03												
			飽 和	g	0.5												
			一価不飽和	g	1.0												
			多価不飽和	g	1.5												
			n-3	mg	453												
			n-6	mg	1081												
			n-6：n-3		2.4	1											
			リノール酸	mg	1070	650	454	413							3793	2685	
			αリノレン酸	mg	304	25	18										
			EPA+DHA	mg	138	25	18								668	454	
			EPA：DHA	mg	0.8	1	1	1							1.5	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	0.6%	265	217	157	153
ロイシン	1.1%	461	397	281	244
リジン	1.1%	465	199	145	260
メチオニン	0.4%	145	199	136	
シスチン	0.2%	91			
メチオニン・シスチン計	0.6%	236	379	269	178
フェニルアラニン	0.7%	273	271	186	
チロシン	0.5%	210			
フェニルアラニン・チロシン計	1.2%	482	434	306	302
スレオニン	0.7%	269	253	178	198
トリプトファン	0.2%	79	83	58	66
バリン	0.8%	325	289	202	161
ヒスチジン	0.4%	174	112	78	74
アルギニン	0.9%	388	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	265	446	250	180	179	248
ロイシン	461	778	440	410	177	190
リジン	465	785	340	360	231	218
メチオニン・シスチン計	236	398	220	160	181	249
フェニルアラニン・チロシン計	482	814	380	390	214	209
スレオニン	269	453	250	210	181	216
トリプトファン	79	133	60	70	221	189
バリン	325	549	310	220	177	249
ヒスチジン	174	294	-	120	-	245
全窒素量(g)	0.6					

