

ver.4 このレシピのエネルギー		157	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.10	日分となります										
参考の表へ		142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする										
3/5(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		このレシピでの上限量 *2									
グラム						NRC		AAFCO		NRC		AAFCO							
						体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース							
魚介類		ぶり・成魚・焼き	8	乾燥重量	g	46.2			老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル								
豆類		糸引き納豆	2.5	エネルギー	kcal	156.6			↓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		3.4	kcal/g		3.0 ~ 4.0		~								
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで	13																
野菜類		トート生	35							/DM /DM		/DM /DM		/DM /DM /DM					
野菜類		キャベツ生	6	たんぱく質	g	9.3	20%	13%	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						~	~	~	~					
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	脂 質	g	9.6	21%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	42%	33%				
野菜類		りょうとうもやし・ゆで	5	可溶性炭水化合物	g	20.7	45%				~	~	~						
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	5.0	10.7%				2.0% ~	~	~						
きのこ類		まいたけ・ゆで	5	維 総 量	g	6.6	14.2%				~	~	~						
種実類		ごま・いり	1.1	灰分	g	1.8	3.9%				~	~	~						
油脂類		フラックスシードオイル		ナトリウム	mg	19	0.04%	0.10%	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	750	1.62%	0.55%	0.40%	0.60%	~	~	~	~	~				
豆類		きな粉・全粒大豆	1	カルシウム	mg	211	0.46%	0.51%	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	52	0.113%	0.077%	0.060%	0.040%	~	~	~	0.3%					
				リ ン	mg	150	0.32%	0.39%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~	1.6%				
				カルシウム：リン比		1.41	: 1			1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~		2 : 1					
				栄養量				栄養量 栄養量 栄養量				栄養量 栄養量 栄養量							
				鉄	mg	2.0		2	1	4	*1 推奨量: このくらいは摂りましょうという量				139				
				亜 鉛	mg	0.9		4	3	6	*2 上限量: これ以上は危険という量				46				
				銅	mg	0.2		0.4	0.3	0.3	/DM : 乾燥重量あたり				12				
				マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2									
				ビタミンE	IU	22		302	233	231					12627 9855 11560				
				シ ン	IU	455													
				A レチノール当量	IU	475		302	233	231					12627 9855 11560				
				ビタミンD	IU	35		33	26	23					188 148 231				
				ビタミンE	IU	4.6		1.8	1.4	2.3					46				
				ビタミンK	μg	129		98	75										
				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	3.3		1.0	0.8	0.5									
				ビタミンB6	mg	1.11		0.09	0.07	0.05									
				ビタミンB12	μg	0.61		2.1	1.6	1.0									
				葉 酸	μg	125		16	12	8									
				パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.7	0.5									
				ビタミンC	mg	1037													
				コレステロール	mg	14													
				食塩相当量	g	0.02													
				飽 和	g	1.1													
				一価不飽和	g	1.4													
				多価不飽和	g	1.8													
				n-3	mg	712													
				n-6	mg	1067													
				n-6 : n-3		1.5 : 1													
				リノール酸	mg	1038		650	509	462									
				αリノレン酸	mg	134		25	20						3793 3006				
				EPA+DHA	mg	465		25	20						668 509				
				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%	363	217	176	171
ロイシン	1.3%	595	397	314	273
リジン	1.3%	614	199	162	291
メチオニン	0.4%	205	199	153	
シスチン	0.2%	113			
メチオニン・シスチン計	0.7%	320	379	301	199
フェニルアラニン	0.8%	356	271	208	
チロシン	0.6%	270			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	626	434	342	338
スレオニン	0.8%	348	253	199	222
トリプトファン	0.2%	105	83	65	74
バリン	0.9%	424	289	227	180
ヒスチジン	0.9%	434	112	88	83
アルギニン	1.0%	483	199	162	236

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	363	279	250	180	112	155
ロイシン	595	459	440	410	104	112
リジン	614	473	340	360	139	131
メチオニン・シスチン計	320	246	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	626	482	380	390	127	124
スレオニン	348	268	250	210	107	128
トリプトファン	105	81	60	70	134	115
バリン	424	327	310	220	105	149
ヒスチジン	434	334	-	120	-	279
全窒素量(g)	1.3					

