

ver.4このレシピのエネルギー142kcalこの0.75乗1.81kg計算では1.00日分となります

参考の表へ1日に与えるエネルギー142kcal体重量2.2kg実際は1.0日分とする

	3/6(fri)	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	192.0		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	ぶり・成魚-焼き	7.8	乾燥重量	g	42.1	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース			3.0 ~ 4.0		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	3.2	エネルギー	kcal	141.9					↓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					3.0 ~ 4.0		~				
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12														
野菜類	トマト-生	21				/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	8.7	21%	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						7.0% ~ 15.0%	~	~	46%	33%		
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	脂 質	g	8.9	21%	8%	6%	5%	2.0% ~	~	~	~	~	~	
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	可溶性炭水化物	g	18.7	44%					~	~	~	~	~	
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	繊維 総 量	g	4.4	10.4%					~	~	~	~	~	
きのこ類	まいたけ-ゆで		灰分	g	5.8	13.8%					~	~	~	~	~	
種実類	ごま-いり		ナトリウム	mg	1.6	3.7%					~	~	~	~	~	
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	カリウム	mg	18	0.04%	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	カルシウム	mg	672	1.60%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~	~	~	2.5%	
豆類	きな粉・全粒大豆	0.8	マグネシウム	mg	183	0.43%	0.56%	0.40%	0.60%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~	~	0.3%	
追加食品	干し柿	2	リン	mg	43	0.102%	0.085%	0.060%	0.040%	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~	~	~	~	1.6%	
			カルシウム：リン比		132	0.31%	0.43%	0.30%	0.50%						2 : 1	
魚介類	ぶり・成魚-焼き	7.8				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	
豆類	糸引き納豆	3.2	鉄	mg	1.7	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量						126	
いも類	さつまいも-蒸し	16	亜 鉛	mg	0.7	4	3	5	/DM：乾燥重量あたり						42	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	銅	mg	0.2	0.4	0.3	0.3							11	
野菜類	トマト-生	21	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2								
野菜類	キャベツ-生	5	ビタミンレチノール	IU	22	302	212	211					12627	8974	10527	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	シ ン 加 同 当 量	IU	415	302	212	211								
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	A レチノール当量	IU	434	33	23	21					12627	8974	10527	
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ビタミンD	IU	34	1.8	1.3	2.1					188	135	211	
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	ビタミンE	IU	4.3	98	69								42	
きのこ類	まいたけ-ゆで		ビタミンK	μg	140	0.1	0.1	0.0								
種実類	ごま-いり		ビタミンB1	mg	0.3	0.3	0.2	0.1								
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ビタミンB2	mg	0.2	1.0	0.7	0.5								
果実類	ブルーベリー-生	5	ナイアシン	mg	3.0	0.09	0.06	0.04								
豆類	きな粉・全粒大豆	0.8	ビタミンB6	mg	0.82	2.1	1.5	0.9								
追加食品	干し柿	2	ビタミンB12	μg	0.59	16	11	8								
			葉 酸	μg	117	0.9	0.6	0.4								
			パントテン酸	mg	1.2											
サ プ リ メ ン ト	錠・杯		ビタミンC	mg	1037											
	Asahi エビオス錠	2	コレステロール	mg	14											
	新ビオフェルミンS	1.5	食塩相当量	g	0.02											
	Ester C	0.5	飽 和	g	1.0											
	ZINC lifestyle		一価不飽和	g	1.1											
	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	g	1.7											
	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	1012											
	Ester C	0.5	n-6	mg	644											
			n-6：n-3		0.6：1											
			リノール酸	mg	621	650	463	421					3793	2737		
		αリノレン酸	mg	448	25	19										
		EPA+DHA	mg	454	25	19						668	463			
		EPA：DHA	mg	0.5：1	1：1	1：1						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
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	
	/DM	mg			
イソロイシン	0.8%	339	217	160	156
ロイシン	1.3%	556	397	286	248
リジン	1.4%	592	199	147	265
メチオニン	0.4%	186	199	139	
シスチン	0.2%	100			
メチオニン・シスチン計	0.7%	287	379	274	181
フェニルアラニン	0.8%	330	271	189	
チロシン	0.6%	251			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	581	434	312	307
スレオニン	0.8%	325	253	181	202
トリプトファン	0.2%	95	83	59	67
バリン	0.9%	396	289	206	164
ヒスチジン	1.0%	412	112	80	76
アルギニン	1.0%	414	199	147	215

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	286	250	180	114	159
ロイシン	556	468	440	410	106	114
リジン	592	499	340	360	147	139
メチオニン・シスチン計	287	242	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	581	489	380	390	129	125
スレオニン	325	274	250	210	110	131
トリプトファン	95	80	60	70	134	115
バリン	396	333	310	220	108	152
ヒスチジン	412	347	-	120	-	289
全窒素量(g)	1.2					

