

ver.4このレシピのエネルギー151kcalこの0.75乗1.81kg計算では1.06日分となります

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

	3/7(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	217.4	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	さわら-焼き	8	乾燥重量	g	44.3	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	151.0				3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも-蒸し	16	エネルギー密度		3.4	kcal/g									
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	9			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマト-生	35	たんぱく質	g	9.0	20%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~				
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	3.8	8.5%					~				
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	脂 質	g	9.6	22%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	44%	33%		
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	19.4	44%					~				
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	不溶性繊維 総 量	g	4.6	10.5%				2.0% ~	~				
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	灰分	g	1.8	4.2%					~				
きのこ類	まいたけ-ゆで		ナトリウム	mg	27	0.06%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%				
種実類	ごま-いり	1	カリウム	mg	745	1.68%	0.57%	0.40%	0.60%		~				
油脂類	フラックスシードオイル	0.8	カルシウム	mg	210	0.48%	0.53%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~			2.5%	
果実類	ブルーベリー-生	5	マグネシウム	mg	54	0.121%	0.080%	0.060%	0.040%		~			0.3%	
豆類	きな粉-全粒大豆	1	リ ン	mg	172	0.39%	0.41%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%			1.6%	
追加食品	干し柿	2	カルシウム：リン比		1.22 : 1			1 : 1	1.2 : 1 ~ 1.4 : 1		~			2 : 1	
魚介類	さわら-焼き	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	鉄	mg	1.7	2	1	4	*2上限量:これ以上は危険という量					133	
いも類	さつまいも-蒸し	16	亜 鉛	mg	0.9	4	3	5	/DM：乾燥重量あたり					44	
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	9	銅	mg	0.2	0.4	0.3	0.3						11	
野菜類	トマト-生	35	マンガン	mg	0.5	0.3	0.2	0.2							
野菜類	キャベツ-生	5	ビタミンA レチノール当量	IU	9	302	223	221				12627	9438	11072	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	シ ン	IU	444	302	223	221							
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	A レチノール当量	IU	449	33	24	22				12627	9438	11072	
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ビタミンD	IU	77	33	24	22				188	142	221	
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	ビタミンE	IU	4.6	1.8	1.3	2.2						44	
きのこ類	まいたけ-ゆで		ビタミンK	μg	138	98	72								
種実類	ごま-いり	1	ビタミンB1	mg	0.3	0.1	0.1	0.0							
油脂類	フラックスシードオイル	0.8	ビタミンB2	mg	0.2	0.3	0.2	0.1							
果実類	ブルーベリー-生	5	ナイアシン	mg	3.5	1.0	0.8	0.5							
豆類	きな粉-全粒大豆	1	ビタミンB6	mg	0.83	0.09	0.07	0.04							
追加食品	干し柿	2	ビタミンB12	μg	0.85	2.1	1.6	1.0							
			葉 酸	μg	122	16	12	8							
			パントテン酸	mg	1.2	0.9	0.7	0.4							
サプリメント	錠・杯		ビタミンC	mg	1040										
	Asahi エビオス錠	2	コレステロール	mg	14										
	新バイオフェルミンS	1.5	食塩相当量	g	0.03										
	Ester C	0.5	飽 和	g	0.9										
	ZINC lifestyle		一価不飽和	g	1.5										
	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	g	2.5										
	新バイオフェルミンS	1.5	n-3	mg	1240										
	Ester C	0.5	n-6	mg	1243										
			n-6：n-3		1.0：1										
			リノール酸	mg	1221	650	487	443				3793	2879		
		αリノレン酸	mg	976	25	19									
		EPA+DHA	mg	220	25	19					668	487			
		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
	/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%	352	217	168	164
ロイシン	1.3%	588	397	301	261
リジン	1.4%	613	199	155	279
メチオニン	0.4%	192	199	146	
シスチン	0.3%	111			
メチオニン・シスチン計	0.7%	303	379	288	190
フェニルアラニン	0.8%	350	271	199	
チロシン	0.6%	265			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	615	434	328	323
スレオニン	0.8%	345	253	190	213
トリプトファン	0.2%	98	83	62	71
バリン	0.9%	412	289	217	173
ヒスチジン	0.5%	241	112	84	80
アルギニン	1.1%	492	199	155	226

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	352	284	250	180	114	158
ロイシン	588	474	440	410	108	116
リジン	613	495	340	360	145	137
メチオニン・シスチン計	303	244	220	160	111	152
フェニルアラニン・チロシン計	615	496	380	390	131	127
スレオニン	345	278	250	210	111	132
トリプトファン	98	79	60	70	132	113
バリン	412	332	310	220	107	151
ヒスチジン	241	194	-	120	-	162
全窒素量(g)	1.2					

