

ver.4このレシピのエネルギー136kcal

参考の表へ1日に与えるエネルギー142kcal

体重の0.75乗1.81kg

体 重2.2kg

計算では0.96日分となります

実際は1.0日分とする

	3/10(tue)	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	201.9	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	子持ちがれいー生	8	乾燥重量	g	42.5	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	136.3				3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも-蒸し	16	エネルギー密度		3.2	kcal/g									
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマト-生	30	たんぱく質	g	8.1	19%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	3.2	7.5%	~	~	~	~	~	~	~	~	~
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	脂 質	g	7.7	18%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	46%	33%	~
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	20.5	48%	~	~	~	~	~	~	~	~	~
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	不溶性繊維 総 量	g	4.7	11.0%	~	~	~	2.0% ~	~	~	~	~	~
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	灰分	g	1.6	3.8%	~	~	~	~	~	~	~	~	~
きのこ類	まいたけ-ゆで		ナトリウム	mg	23	0.05%	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	687	1.62%	0.60%	0.40%	0.60%	~	~	~	~	~	~
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	カルシウム	mg	195	0.46%	0.55%	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	50	0.117%	0.084%	0.060%	0.040%	~	~	~	~	~	0.3%
豆類	きな粉・全粒大豆	0.5	リン	mg	148	0.35%	0.43%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~	~	~	1.6%
追加食品	干し柿	3	カルシウム：リン比		1.32 : 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	1.4	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量					127	
魚介類	子持ちがれいー生	8	亜 鉛	mg	0.8	4	3	5						42	
豆類	糸引き納豆	3	銅	mg	0.2	0.4	0.3	0.3						11	
いも類	さつまいも-蒸し	16	マンガン	mg	0.5	0.3	0.2	0.2							
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	ビタミンレチノール	IU	6	302	214	212				12627	9056	10623	
野菜類	トマト-生	30	ビタミンA レチノール当量	IU	359	302	214	212							
野菜類	キャベツ-生	5	ビタミンD	IU	26	33	23	21				12627	9056	10623	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	ビタミンE	IU	4.5	1.8	1.3	2.1				188	136	212	
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	ビタミンK	μg	104	98	69							42	
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ビタミンB1	mg	0.3	0.1	0.1	0.0							
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	ビタミンB2	mg	0.2	0.3	0.2	0.1							
きのこ類	まいたけ-ゆで		ナイアシン	mg	2.0	1.0	0.7	0.5							
種実類	ごま-いり	1	ビタミンB6	mg	1.06	0.09	0.06	0.04							
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ビタミンB12	μg	0.69	2.1	1.5	0.9							
果実類	ブルーベリー-生	5	葉 酸	μg	115	16	11	8							
豆類	きな粉・全粒大豆	1	パントテン酸	mg	1.4	0.9	0.6	0.4							
追加食品	干し柿	3	ビタミンC	mg	1037										
			コレステロール	mg	19										
			食塩相当量	g	0.03										
サプリメント	錠・杯		飽 和	g	0.6										
	Asahi エビオス錠	2	一価不飽和	g	1.0										
	新バイオフェルミンS	1.5	多価不飽和	g	1.7										
	Ester C	0.5	n-3	mg	671										
	ZINC lifestyle		n-6	mg	1042										
	Asahi エビオス錠	2	n-6 : n-3		1.6 : 1										
	新バイオフェルミンS	1.5	リノール酸	mg	1029	650	467	425				3793	2762		
	Ester C	0.5	αリノレン酸	mg	433	25	19					668	467		
			EPA+DHA	mg	190	25	19					1.5 : 1	1.5 : 1		
			EPA : DHA	mg	2.1 : 1	1 : 1	1 : 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	0.7%	308	217	161	157
ロイシン	1.3%	540	397	289	251
リジン	1.3%	542	199	149	268
メチオニン	0.4%	170	199	140	
シスチン	0.2%	103			
メチオニン・シスチン計	0.6%	271	379	276	183
フェニルアラニン	0.7%	315	271	191	
チロシン	0.6%	243			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	558	434	314	310
スレオニン	0.7%	308	253	183	204
トリプトファン	0.2%	91	83	59	68
バリン	0.9%	365	289	208	166
ヒスチジン	0.4%	184	112	81	76
アルギニン	1.0%	439	199	149	217

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	308	278	250	180	111	154
ロイシン	540	486	440	410	110	119
リジン	542	489	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	271	244	220	160	111	152
フェニルアラニン・チロシン計	558	503	380	390	132	129
スレオニン	308	278	250	210	111	132
トリプトファン	91	82	60	70	136	116
バリン	365	328	310	220	106	149
ヒスチジン	184	165	-	120	-	138
全窒素量(g)	1.1					

