

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

	3/14(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	218.0		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	たい・まだい・養殖・焼き	8.2	乾燥重量	g	45.2		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース				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	150.9					↓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		3.3	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~				
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	31	たんぱく質	g	8.8	19%	13%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~				
野菜類	キャベツ・生	6	内、動物性蛋白質	g	3.8	8.4%					~				
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	脂 質	g	9.1	20%	7%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~		43%	33%	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	20.8	46%					~				
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	不溶性繊維 総 量	g	4.9	10.8%				2.0% ~	~				
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	灰分	g	1.8	4.0%					~				
きのこ類	まいたけ・ゆで		ナトリウム	mg	22	0.05%	0.10%	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	739	1.64%	0.56%	0.40%	0.60%		~				
油脂類	フラックスシードオイル	0.4	カルシウム	mg	210	0.47%	0.52%	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	52	0.115%	0.079%	0.060%	0.040%		~				0.3%
豆類	きな粉・全粒大豆	0.5	リン	mg	163	0.36%	0.40%	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		1.29 : 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	
魚介類	たい・まだい・養殖・焼き	8.2	鉄	mg	1.6		2	1	4	*2上限量:これ以上は危険という量					135
豆類	糸引き納豆	3	亜 鉛	mg	0.8		4	3	5						45
いも類	さつまいも・蒸し	16	銅	mg	0.2		0.4	0.3	0.3	/DM：乾燥重量あたり					11
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12	マンガン	mg	0.5		0.3	0.2	0.2						
野菜類	トマト・生	31	ビタミンレチノール	IU	9		302	228	226			12627	9623	11289	
野菜類	キャベツ・生	6	ビタミンA レチノール当量	IU	454		302	228	226						
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	6	ビタミンD	IU	41		33	25	23			12627	9623	11289	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンE	IU	5.3		1.8	1.4	2.3			188	144	226	
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	ビタミンK	μg	140		98	74							45
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	ビタミンB1	mg	0.3		0.1	0.1	0.0						
きのこ類	まいたけ・ゆで		ビタミンB2	mg	0.2		0.3	0.2	0.1						
種実類	ごま・いり	1	ナイアシン	mg	2.7		1.0	0.8	0.5						
油脂類	フラックスシードオイル	0.4	ビタミンB6	mg	1.09		0.09	0.07	0.05						
果実類	ブルーベリー・生	5	ビタミンB12	μg	0.39		2.1	1.6	1.0						
豆類	きな粉・全粒大豆	0.5	葉 酸	μg	124		16	12	8						
追加食品	干し柿	3	パントテン酸	mg	1.3		0.9	0.7	0.5						
			ビタミンC	mg	1041										
			コレステロール	mg	15										
			食塩相当量	g	0.02										
			飽 和	g	0.9										
			一価不飽和	g	1.3										
			多価不飽和	g	2.1										
			n-3	mg	945										
			n-6	mg	1096										
			n-6：n-3		1.2：1										
			リノール酸	mg	1069		650	497	452			3793	2935		
			αリノレン酸	mg	545		25	20							
			EPA+DHA	mg	306		25	20				668	497		
			EPA：DHA	mg	0.7：1		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	0.7%	331	217	172	167
ロイシン	1.2%	564	397	307	266
リジン	1.3%	584	199	158	284
メチオニン	0.4%	182	199	149	
シスチン	0.2%	107			
メチオニン・シスチン計	0.6%	288	379	294	194
フェニルアラニン	0.7%	327	271	203	
チロシン	0.6%	249			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	576	434	334	330
スレオニン	0.7%	327	253	194	217
トリプトファン	0.2%	94	83	63	72
バリン	0.9%	397	289	221	176
ヒスチジン	0.4%	202	112	86	81
アルギニン	1.0%	456	199	158	230

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	331	278	250	180	111	155
ロイシン	564	474	440	410	108	116
リジン	584	491	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	288	242	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	576	484	380	390	127	124
スレオニン	327	275	250	210	110	131
トリプトファン	94	79	60	70	131	112
バリン	397	334	310	220	108	152
ヒスチジン	202	170	-	120	-	142
全窒素量(g)	1.2					

