

ver.4このレシピのエネルギー143kcal

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1.01日分となります

実際は1.0日分とする

	3/24(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	200.7	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	乾燥重量	g	43.1	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	143.1				3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも・蒸し	17	エネルギー密度		3.3	kcal/g									
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	13			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマト・生	28	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	3.7	8.6%					~	~	~	~	~
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	5	脂 質	g	8.6	20%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	45%	33%	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	20.3	47%					~	~			
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	不溶性繊維 総 量	g	4.5	10.5%				2.0% ~	~	~			
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	灰分	g	1.7	3.9%					~	~			
きのこ類	まいたけ・ゆで		ナトリウム	mg	21	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	707	1.64%	0.59%	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	205	0.48%	0.54%	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	48	0.110%	0.083%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%
豆類	きな粉・全粒大豆	5	リ ン	mg	150	0.35%	0.42%	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		1.36 : 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	鉄	mg	1.4	2	1	3	*2 上限量: これ以上は危険という量					129	
豆類	糸引き納豆	3	亜 鉛	mg	0.7	4	3	5	/DM : 乾燥重量あたり					43	
いも類	さつまいも・蒸し	17	銅	mg	0.2	0.4	0.3	0.3						11	
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	13	マンガン	mg	0.5	0.3	0.2	0.2							
野菜類	トマト・生	28	ビタミンレチノール当量	IU	9	302	217	216				12627	9187	10777	
野菜類	キャベツ・生	5	ビタミンA レチノール当量	IU	434	302	217	216							
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	5	ビタミンD	IU	40	33	24	22				12627	9187	10777	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンE	IU	5.1	1.8	1.3	2.2				188	138	216	
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	ビタミンK	μg	132	98	70							43	
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	ビタミンB1	mg	0.2	0.1	0.1	0.0							
きのこ類	まいたけ・ゆで		ビタミンB2	mg	0.1	0.3	0.2	0.1							
種実類	ごま・いり	1	ナイアシン	mg	2.5	1.0	0.7	0.5							
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ビタミンB6	mg	1.08	0.09	0.06	0.04							
果実類	ブルーベリー・生	5	ビタミンB12	μg	0.38	2.1	1.5	0.9							
豆類	きな粉・全粒大豆	0.3	葉 酸	μg	114	16	12	8							
追加食品	干し柿	3	パントテン酸	mg	1.2	0.9	0.6	0.4							
	錠・杯		ビタミンC	mg	1034										
サプリメント	Asahi エビオス錠	2	コレステロール	mg	15										
	新バイオフェルミンS	1.5	食塩相当量	g	0.02										
	Ester C	0.5	飽 和	g	0.9										
	ZINC lifestyle		一価不飽和	g	1.2										
	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	g	1.8										
	新バイオフェルミンS	1.5	n-3	mg	816										
	Ester C	0.5	n-6	mg	992										
			n-6 : n-3		1.2 : 1										
			リノール酸	mg	964	650	474	431				3793	2802		
			αリノレン酸	mg	425	25	19								
		EPA+DHA	mg	299	25	19					668	474			
		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%	313	217	164	160
ロイシン	1.2%	534	397	293	254
リジン	1.3%	557	199	151	272
メチオニン	0.4%	174	199	142	
シスチン	0.2%	101			
メチオニン・シスチン計	0.6%	275	379	280	185
フェニルアラニン	0.7%	308	271	194	
チロシン	0.5%	236			
フェニルアラニン・チロシン計	1.3%	544	434	319	315
スレオニン	0.7%	312	253	185	207
トリプトファン	0.2%	89	83	60	69
バリン	0.9%	378	289	211	168
ヒスチジン	0.4%	191	112	82	78
アルギニン	1.0%	429	199	151	220

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	313	278	250	180	111	155
ロイシン	534	476	440	410	108	116
リジン	557	496	340	360	146	138
メチオニン・シスチン計	275	245	220	160	111	153
フェニルアラニン・チロシン計	544	485	380	390	128	124
スレオニン	312	278	250	210	111	132
トリプトファン	89	79	60	70	132	113
バリン	378	336	310	220	108	153
ヒスチジン	191	170	-	120	-	142
全窒素量(g)	1.1					

