

ver.4このレシピのエネルギー118kcal

参考の表へ1日に与えるエネルギー

体重の0.75乗1.68kg

体 重2.0kg

計算では1DIV/01日分となります

実際は1.0日分とする

	4/1(wed)	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	194.2	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	あじ・まあじ-焼き	7	乾燥重量	g	37.4	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	118.4				3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも-蒸し	15	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	/DM
野菜類	トマト-生	30	たんぱく質	g	9.1	24%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~	~	~	~
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	3.9	10.3%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	49%	33%	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	脂 質	g	7.2	19%				2.0% ~	~	~			
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	15.6	42%					~	~			
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	不溶性繊維 総 量	g	3.9	10.4%					~	~			
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	灰分	g	1.7	4.5%					~	~			
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	5	ナトリウム	mg	35	0.09%	0.12%	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	662	1.77%	0.63%	0.40%	0.60%		~	~			
油脂類	フラックスシードオイル	0.2	マグネシウム	mg	207	0.55%	0.58%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%
果実類	ブルーベリー-生		リン	mg	49	0.132%	0.089%	0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			0.3%
豆類	きな粉・全粒大豆	1	カルシウム：リン比		169	0.45%	0.45%	0.30%	0.50%		~	~			1.6%
追加食品	干し柿									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	1.6	2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					112	
魚介類	あじ・まあじ-焼き	7	亜 鉛	mg	0.9	3	2	4						37	
豆類	糸引き納豆	3	銅	mg	0.3	0.3	0.2	0.3						9	
いも類	さつまいも-蒸し	15	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2							
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	ビタミンD	IU	6	281	189	187				11756	7970	9350	
野菜類	トマト-生	30	ビタミンE	IU	274	281	189	187							
野菜類	キャベツ-生	5	ビタミンK	μg	278	30	21	19				11756	7970	9350	
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	ビタミンB1	mg	13	1.7	1.1	1.9				175	120	187	
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	ビタミンB2	mg	3.5	91	61							37	
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ナイアシン	mg	107	0.1	0.1	0.0							
野菜類	ほうれんそう-葉-ゆで	5	ビタミンB6	mg	0.3	0.3	0.2	0.1							
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	5	ビタミンB12	μg	0.08	1.0	0.6	0.4							
種実類	ごま-いり	1	葉 酸	μg	112	0.08	1.9	1.3	0.8						
油脂類	フラックスシードオイル	0.2	パントテン酸	mg	1.2	15	10	7							
果実類	ブルーベリー-生		ビタミンC	mg	1036	0.8	0.6	0.4							
豆類	きな粉・全粒大豆	1	コレステロール	mg	15										
追加食品	干し柿		食塩相当量	g	0.06										
			飽 和	g	0.5										
			一価不飽和	g	0.8										
			多価不飽和	g	1.6										
			n-3	mg	472										
			n-6	mg	1070										
			n-6：n-3		2.3：1										
			リノール酸	mg	1057	605	411	374				3532	2431		
			αリノレン酸	mg	312	24	16								
			EPA+DHA	mg	137	24	16					622	411		
			EPA：DHA	mg	0.5：1	1：1	1：1					1.5：1	1.5：1		

サブリメント錠・杯

Asahi エビオス錠2

新バイオフェルミンS1.5

Ester C0.5

ZINC lifestyle

Asahi エビオス錠2

新バイオフェルミンS1.5

Ester C0.5

↑

サブ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	0.9%	344	202	142	138
ロイシン	1.6%	589	370	254	221
リジン	1.6%	597	185	131	236
メチオニン	0.5%	188	185	123	
シスチン	0.3%	111			
メチオニン・シスチン計	0.8%	300	353	243	161
フェニルアラニン	0.9%	353	252	168	
チロシン	0.7%	269			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	622	404	277	273
スレオニン	0.9%	342	235	161	180
トリプトファン	0.3%	100	77	52	60
バリン	1.1%	405	269	183	146
ヒスチジン	0.7%	268	104	71	67
アルギニン	1.3%	479	185	131	191

アミノ酸スコア(参考)						
このレシピで摂取できる量 (mg)		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)
イソロイシン	344	274	250	180	110	152
ロイシン	589	470	440	410	107	115
リジン	597	476	340	360	140	132
メチオニン・シスチン計	300	239	220	160	109	149
フェニルアラニン・チロシン計	622	496	380	390	130	127
スレオニン	342	272	250	210	109	130
トリプトファン	100	80	60	70	133	114
バリン	405	323	310	220	104	147
ヒスチジン	268	214	-	120	-	178
全窒素量(g)	1.3					

