

ver.4このレシピのエネルギー123kcal

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#DIV/0!日分となります

実際は1.0日分とする

4/4(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g183.1			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	
肉類		成鶏・ささ身・生7.5			乾燥重量g37.0		体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース		患者別推奨レベル		体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース
豆類		糸引き納豆3			エネルギーkcal123.4						↓この範囲内！					
いも類		さつまいも・蒸し15			エネルギー密度3.3kcal/g						3.0 ~ 4.0					
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで12									↓この範囲内！					
野菜類		トマト・生24			/DM		/DM		/DM	/DM	/DM	/DM	/DM			/DM
野菜類		キャベツ・生5			たんぱく質g8.723%		15%		10%	18%	15.0% ~ 23.0%		~			
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで5			内、動物性蛋白質g3.910.6%		8%		6%	5%	7.0% ~ 15.0%		~		49%	33%
野菜類		こまつな・葉・ゆで5			脂 質g8.222%						2.0% ~		~			
野菜類		スナップえんどう・若ざや・生5			可溶性炭水化物g15.141%								~			
野菜類		ほうれんそう・葉・ゆで5			繊維 不溶性g3.79.9%								~			
きのこ類		マッシュルーム・ゆで5			繊維 総 量g5.013.4%								~			
種実類		ごま・いり1			灰分g1.54.1%								~			
油脂類		フラックスシードオイル0.4			ナトリウムmg170.05%		0.12%		0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%			
果実類		ブルーベリー・生			カリウムmg6151.66%		0.64%		0.40%	0.60%			~			
豆類		きな粉・全粒大豆1			カルシウムmg1910.52%		0.59%		0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%		~			2.5%
追加食品		干し柿			マグネシウムmg430.115%		0.089%		0.060%	0.040%	0.25% ~ 0.75%		~			0.3%
					リンmg1440.39%		0.45%		0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%			1.6%
					カルシウム：リン比1.33：1				1：1		1.2：1 ~ 1.4：1		~			2：1
					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mg1.6		2		1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					111
					亜 鉛mg0.9		3		2	4						37
					銅mg0.2		0.3		0.2	0.3						9
					マンガンmg0.3		0.3		0.2	0.2						
					ビタミンレチノールIU13		281		187	185			11756		7893	9259
					ビタミンAレチノール当量IU256		281		187	185			11756		7893	9259
					ビタミンD IU20		30		20	19			175		119	185
					ビタミンE IU3.5		1.7		1.1	1.9						37
					ビタミンKμg96		91		60							
					ビタミンB1mg0.3		0.1		0.1	0.0						
					ビタミンB2mg0.2		0.3		0.2	0.1						
					ナイアシンmg3.4		1.0		0.6	0.4						
					ビタミンB6mg0.32		0.08		0.06	0.04						
					ビタミンB12μg0.31		1.9		1.3	0.8						
					葉 酸μg105		15		10	7						
					パントテン酸mg1.3		0.8		0.6	0.4						
					ビタミンCmg1034											
					コレステロールmg11											
					食塩相当量g0.02											
					飽 和g0.8											
					一価不飽和g1.0											
					多価不飽和g1.8											
					n-3mg809											
					n-6mg961											
					n-6：n-31.2：1											
					リノール酸mg944		605		407	370			3532		2407	
					αリノレン酸mg519		24		16				622		407	
					EPA+DHAmg234		24		16				1.5：1		1.5：1	
					EPA：DHA0.5：1		1：1		1：1							

サブリメント錠・杯

Asahi エビオス錠2

新ビオフェルミンS1.5

Ester C0.5

ZINC lifestyle

Asahi エビオス錠2

新ビオフェルミン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%	342	202	141	137
ロイシン	1.5%	566	370	252	219
リジン	1.6%	582	185	130	233
メチオニン	0.5%	182	185	122	
シスチン	0.3%	104			
メチオニン・シスチン計	0.8%	286	353	241	159
フェニルアラニン	0.9%	332	252	167	
チロシン	0.7%	252			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	583	404	274	270
スレオニン	0.9%	329	235	159	178
トリプトファン	0.3%	97	77	52	59
バリン	1.1%	393	269	181	144
ヒスチジン	1.0%	360	104	70	67
アルギニン	1.2%	459	185	130	189

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	342	288	250	180	115	160
ロイシン	566	477	440	410	108	116
リジン	582	491	340	360	144	136
メチオニン・シスチン計	286	241	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	583	492	380	390	129	126
スレオニン	329	277	250	210	111	132
トリプトファン	97	82	60	70	136	117
バリン	393	331	310	220	107	151
ヒスチジン	360	303	-	120	-	253
全窒素量(g)	1.2					

