

ver.4このレシピのエネルギー135kcal

参考の表へ1日に与えるエネルギー135kcal

体重の0.75乗1.68kg

体 重2.0kg

計算では1.00日分となります

実際は1.0日分とする

	4/8(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	188.0	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・まいだい・養殖・焼き	8.3	乾燥重量	g	39.2	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	3.5	エネルギー	kcal	135.1				3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも・蒸し	15	エネルギー密度		3.4 kcal/g										
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	11				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	トマト・生	25	たんぱく質	g	8.8	22%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~			
野菜類	キャベツ・生	5	内、動物性蛋白質	g	3.8	9.8%					~	~			
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	5	脂 質	g	9.1	23%	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	16.3	41%					~	~			
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	不溶性繊維 総 量	g	3.7	9.4%				2.0% ~	~	~			
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで		灰分	g	1.6	4.0%					~	~			
きのこ類	マッシュルーム・ゆで		ナトリウム	mg	20	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	634	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	202	0.52%	0.56%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%
果実類	いちご・生	3.5	マグネシウム	mg	48	0.123%	0.084%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%
果実類	ブルーベリー・生	3.5	リ ン	mg	157	0.40%	0.43%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			1.6%
豆類	きな粉・全粒大豆	1	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・まいだい・養殖・焼き	8.3	鉄	mg	1.5	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量						118
豆類	糸引き納豆	3.5	亜 鉛	mg	0.8	3	2	5	/DM：乾燥重量あたり						39
いも類	さつまいも・蒸し	15	銅	mg	0.2	0.3	0.2	0.3							10
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	11	マンガン	mg	0.4	0.3	0.2	0.2							
野菜類	トマト・生	25	ビタミンレチノール	IU	9	281	198	196					11756	8362	9809
野菜類	キャベツ・生	5	ビタミンシトロン当量	IU	252	281	198	196							
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	5	A レチノール当量	IU	259	30	22	20					11756	8362	9809
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンD	IU	42	1.7	1.2	2.0					175	126	196
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	ビタミンE	IU	4.5	91	64								39
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで		ビタミンK	μg	109	0.1	0.1	0.0							
きのこ類	マッシュルーム・ゆで		ビタミンB1	mg	0.3	0.3	0.2	0.1							
種実類	ごま・いり	1	ビタミンB2	mg	0.2	1.0	0.7	0.4							
油脂類	フラックスシードオイル	0.3	ナイアシン	mg	2.5	0.08	0.06	0.04							
果実類	いちご・生	3.5	ビタミンB6	mg	0.29	1.9	1.4	0.9							
果実類	ブルーベリー・生	3.5	ビタミンB12	μg	0.40	15	11	7							
豆類	きな粉・全粒大豆	1	葉 酸	μg	111	0.8	0.6	0.4							
			パントテン酸	mg	1.2										
サプリメント	錠・杯		ビタミンC	mg	1038										
	Asahi エビオス錠	2	コレステロール	mg	15										
	新ビオフェルミン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	1.3										
	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	g	2.1										
	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	843										
	Ester C	0.5	n-6	mg	1219										
			n-6：n-3		1.4：1										
			リノール酸	mg	1192	605	432	392					3532	2550	
		αリノレン酸	mg	438	24	17									
		EPA+DHA	mg	310	24	17						622	432		
		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	0.9%	354	202	149	145
ロイシン	1.5%	602	370	267	231
リジン	1.6%	614	185	137	247
メチオニン	0.5%	189	185	129	
シスチン	0.3%	114			
メチオニン・シスチン計	0.8%	302	353	255	169
フェニルアラニン	0.9%	352	252	177	
チロシン	0.7%	266			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	618	404	290	286
スレオニン	0.9%	344	235	169	188
トリプトファン	0.3%	100	77	55	63
バリン	1.1%	420	269	192	153
ヒスチジン	0.5%	215	104	75	71
アルギニン	1.2%	489	185	137	200

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	354	280	250	180	112	156
ロイシン	602	476	440	410	108	116
リジン	614	486	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	302	239	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	618	489	380	390	129	125
スレオニン	344	272	250	210	109	130
トリプトファン	100	79	60	70	132	113
バリン	420	333	310	220	107	151
ヒスチジン	215	170	-	120	-	142
全窒素量(g)	1.3					

