

ver.4

このレシピのエネルギー

153

kcal

体重の0.75乗

1.68

kg

計算では

0.96

日分となります

参考の表へ

1日に与えるエネルギー

160

kcal

体 重

2.0

kg

実際は

1.0

日分とする

	4/17(fri)		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	206.4		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	ぶり・成魚-焼き	8	乾燥重量	g	42.9		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	3.5	エネルギー	kcal	153.0					↓この範囲内！	↓この範囲内！					
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.6	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		
野菜類	トマト-生	34	たんぱく質	g	9.7	22%	13%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%	～					
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	4.2	9.8%					～					
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	脂 質	g	10.4	24%	7%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%	～	42%	33%			
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	17.2	40%					～					
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	不溶性繊維 総 量	g	4.1	9.5%				2.0% ～	～					
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで		灰分	g	5.6	13.0%					～					
きのこ類	マッシュルーム-ゆで		ナトリウム	mg	1.7	4.0%	0.10%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%	0.07% ～ 0.25%					
種実類	ごま-いり	1.8	カリウム	mg	18	0.04%	0.55%	0.40%	0.60%		～					
油脂類	フラックスシードオイル		マグネシウム	mg	669	1.56%	0.51%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%	～			2.5%		
果実類	ブルーベリー-生	5	リン	mg	222	0.52%	0.077%	0.060%	0.040%		～			0.3%		
豆類	きな粉-全粒大豆	1	カルシウム	mg	54	0.127%	0.39%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%	0.20% ～ 0.30%			1.6%		
			カルシウム：リン比		156	0.36%				1.2：1 ～ 1.4：1	～			2：1		
魚介類	ぶり・成魚-焼き	8					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			
豆類	糸引き納豆	3.5	鉄	mg	2.0		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量			129			
いも類	さつまいも-蒸し	15	亜 鉛	mg	0.9		3	3	5				43			
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	銅	mg	0.3		0.3	0.3	0.3	/DM：乾燥重量あたり			11			
野菜類	トマト-生	34	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2							
野菜類	キャベツ-生	5	ビタミンA レチノール当量	IU	25		281	217	215			11756	9150	10734		
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	ビタミンD	IU	284		281	217	215							
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	ビタミンE	IU	306		30	24	21			11756	9150	10734		
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ビタミンK	μg	35		1.7	1.3	2.1			175	137	215		
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで		ビタミンB1	mg	4.2		91	70						43		
きのこ類	マッシュルーム-ゆで		ビタミンB2	mg	110		0.1	0.1	0.0							
種実類	ごま-いり	1.8	ナイアシン	mg	0.3		0.3	0.2	0.1							
油脂類	フラックスシードオイル		ビタミンB6	mg	0.2		0.08	0.06	0.04							
果実類	ブルーベリー-生	5	ビタミンB12	μg	0.61		1.0	0.7	0.5							
豆類	きな粉-全粒大豆	1	葉 酸	μg	114		1.9	1.5	0.9							
			パントテン酸	mg	1479		15	12	8							
			飽 和	g	1.3		0.8	0.6	0.4							
サプリメント	錠・杯		一価不飽和	g	1.7											
	Asahi エビオス錠	2	多価不飽和	g	2.2											
	新ビオフェルミンS	1.5	n-3	mg	702											
	Ester C	0.5	n-6	mg	1479											
	ZINC lifestyle		n-6：n-3		2.1：1											
	Asahi エビオス錠	2	リノール酸	mg	1447		605	472	429			3532	2791			
	新ビオフェルミンS	1.5	αリノレン酸	mg	124		24	19								
	Ester C	0.5	EPA+DHA	mg	465		24	19				622	472			
			EPA：DHA	mg	0.5：1		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%	391	202	163	159
ロイシン	1.5%	646	370	292	253
リジン	1.5%	648	185	150	270
メチオニン	0.5%	221	185	142	
シスチン	0.3%	126			
メチオニン・シスチン計	0.8%	348	353	279	185
フェニルアラニン	0.9%	389	252	193	
チロシン	0.7%	297			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	685	404	318	313
スレオニン	0.9%	372	235	185	206
トリプトファン	0.3%	115	77	60	69
バリン	1.1%	458	269	210	167
ヒスチジン	1.1%	453	104	82	77
アルギニン	1.3%	540	185	150	219

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	391	277	250	180	111	154
ロイシン	646	458	440	410	104	112
リジン	648	460	340	360	135	128
メチオニン・シスチン計	348	247	220	160	112	155
フェニルアラニン・チロシン計	685	486	380	390	128	125
スレオニン	372	264	250	210	106	126
トリプトファン	115	81	60	70	136	116
バリン	458	325	310	220	105	148
ヒスチジン	453	321	-	120	-	268
全窒素量(g)	1.4					

