

ver.4

このレシピのエネルギー

110

kcal

体重の0.75乗

1.68

kg

参考の表へ

1日に与えるエネルギー

160

kcal

体 重

2.0

kg

計算では

0.69

日分となります

実際は

1.0

日分とする

	4/23(thu)		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	168.8		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	乾燥重量	g	34.5		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	エネルギー	kcal	110.2					↓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		3.2	kcal/g				3.0 ~ 4.0	~				
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	16	たんぱく質	g	7.6	22%	16%	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	10.7%					~				
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで		脂 質	g	7.0	20%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~		53%	33%	
野菜類	こまつな・葉・ゆで	3.5	可溶性炭水化物	g	15.5	45%					~				
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	3.5	不溶性 繊維 総 量	g	3.3	9.7%				2.0% ~	~				
野菜類	スナッペンどう・若ざや・生	2.5	灰分	g	1.3	3.8%					~				
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	5	ナトリウム	mg	19	0.06%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%				
果実類	ブルーベリー・生	5	カリウム	mg	582	1.69%	0.68%	0.40%	0.60%		~				
豆類	きな粉・全粒大豆	1	カルシウム	mg	151	0.44%	0.63%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~				2.5%
			マグネシウム	mg	37	0.107%	0.096%	0.060%	0.040%		~				0.3%
			リ ン	mg	131	0.38%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%				1.6%
魚介類	たい・まいだい・養殖・焼き	8	カルシウム：リン比		1.16 : 1			1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~			2 : 1	
豆類	糸引き納豆	3				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	
いも類	さつまいも・蒸し	15	鉄	mg	1.2		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量					104
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	11	亜 鉛	mg	0.6		3	2	4						35
野菜類	トマト・生	16	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM：乾燥重量あたり					9
野菜類	キャベツ・生	5	マンガン	mg	0.3		0.3	0.2	0.2						
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	3	ビタミンレチノール	IU	9		281	174	173				11756	7358	8632
野菜類	こまつな・葉・ゆで	3.5	ビタミンA 当量	IU	290										
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	3.5	ビタミンA レチノール当量	IU	297		281	174	173				11756	7358	8632
野菜類	スナッペンどう・若ざや・生	2.5	ビタミンD	IU	40		30	19	17				175	110	173
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	5	ビタミンE	IU	4.2		1.7	1.0	1.7						35
果実類	ブルーベリー・生	5	ビタミンK	μg	107		91	56							
豆類	きな粉・全粒大豆		ビタミンB1	mg	0.2		0.1	0.1	0.0						
			ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1						
			ナイアシン	mg	2.2		1.0	0.6	0.4						
			ビタミンB6	mg	0.26		0.08	0.05	0.03						
			ビタミンB12	μg	0.38		1.9	1.2	0.8						
			葉 酸	μg	97		15	9	6						
			パントテン酸	mg	1.1		0.8	0.5	0.3						
			ビタミンC	mg	829										
			コレステロール	mg	15										
			食塩相当量	g	0.02										
			飽 和	g	0.7										
			一価不飽和	g	0.7										
			多価不飽和	g	1.0										
			n-3	mg	488										
			n-6	mg	517										
			n-6：n-3		1.1：1										
			リノール酸	mg	495		605	380	345				3532	2244	
			αリノレン酸	mg	97		24	15							
			EPA+DHA	mg	299		24	15					622	380	
			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%	297	202	131	128
ロイシン	1.5%	506	370	235	204
リジン	1.6%	541	185	121	218
メチオニン	0.5%	159	185	114	
シスチン	0.3%	88			
メチオニン・シスチン計	0.7%	247	353	224	148
フェニルアラニン	0.8%	289	252	155	
チロシン	0.6%	221			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	510	404	255	252
スレオニン	0.9%	294	235	148	166
トリプトファン	0.2%	81	77	48	55
バリン	1.0%	354	269	169	135
ヒスチジン	0.5%	178	104	66	62
アルギニン	1.1%	377	185	121	176

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	297	289	250	180	116	161
ロイシン	506	493	440	410	112	120
リジン	541	527	340	360	155	146
メチオニン・シスチン計	247	241	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	510	496	380	390	131	127
スレオニン	294	286	250	210	115	136
トリプトファン	81	79	60	70	131	112
バリン	354	345	310	220	111	157
ヒスチジン	178	173	-	120	-	144
全窒素量(g)	1.0					

