

ver.4このレシピのエネルギー133kcal

参考の表へ1日に与えるエネルギー160kcal

体重の0.75乗1.68kg

体 重2.0kg

計算では0.83日分となります

実際は1.0日分とする

	4/24(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	195.4	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	ぎんざけ・養殖・焼き	6.8	乾燥重量	g	40.1	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	133.0				3.0 ~ 4.0		~					
いも類	さつまいも・蒸し	15	エネルギー密度		3.3	kcal/g										
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	トマト・生	25	たんぱく質	g	8.5	21%	14%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~				
野菜類	キャベツ・生	5	内、動物性蛋白質	g	3.4	8.5%					~	~				
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	2	脂 質	g	8.3	21%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	45%	33%		
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	可溶性炭水化物	g	17.7	44%					~	~				
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	繊維 不溶性	g	3.9	9.8%				2.0% ~	~	~				
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	繊維 総 量	g	5.4	13.4%					~	~				
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	5	灰分	g	1.8	4.4%					~	~				
果実類	ブルーベリー・生		ナトリウム	mg	20	0.05%	0.11%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~				
豆類	きな粉・全粒大豆	1	カリウム	mg	683	1.70%	0.59%	0.40%	0.60%		~	~				
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	2	カルシウム	mg	212	0.53%	0.54%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%	
種実類	ごま・いり	1	マグネシウム	mg	51	0.127%	0.083%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%	
魚介類	ぎんざけ・養殖・焼き	6.8	リ ン	mg	162	0.40%	0.42%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			1.6%	
豆類	糸引き納豆	3	カルシウム：リン比		1.31	： 1		1：1	1.2：1 ~ 1.4：1					2：1		
いも類	さつまいも・蒸し	15				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	
野菜類	かぼちゃ(日本)・ゆで	12	鉄	mg	1.6		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量						120
野菜類	トマト・生	25	亜 鉛	mg	0.8		3	2	5							40
野菜類	キャベツ・生	5	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3							10
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	2	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2							
野菜類	こまつな・葉・ゆで	5	ビタミンレチノール	IU	19		281	202	201					11756	8550	10030
野菜類	ほうれんそう・葉・ゆで	5	ビタミンカロテン当量	IU	394		281	202	201							
野菜類	スナップえんどう・若ざや・生	5	ビタミンA レチノール当量	IU	410		30	22	20					11756	8550	10030
野菜類	りょくとうもやし・ゆで	5	ビタミンD	IU	114		1.7	1.2	2.0					175	128	201
果実類	ブルーベリー・生		ビタミンE	IU	4.1		91	65								40
豆類	きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	127		0.1	0.1	0.0							
乳類	ヨーグルト・全脂無糖		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	0.5							
いも類	さつまいも・蒸し	8	ナイアシン	mg	2.6		0.08	0.06	0.04							
			ビタミンB6	mg	0.30		1.9	1.4	0.9							
			ビタミンB12	μg	1.02		15	11	7							
			葉 酸	μg	116		0.8	0.6	0.4							
			パントテン酸	mg	1.2											
			ビタミンC	mg	1034											
			コレステロール	mg	12											
			食塩相当量	g	0.03											
			飽 和	g	0.5											
			一価不飽和	g	1.2											
			多価不飽和	g	1.6											
			n-3	mg	556											
			n-6	mg	1062											
			n-6：n-3		1.9：1											
			リノール酸	mg	1036		605	441	401					3532	2608	
			αリノレン酸	mg	124		24	18								
			EPA+DHA	mg	333		24	18						622	441	
			EPA：DHA	mg	0.6：1		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
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
	/DM	mg			
イソロイシン	0.8%	316	202	152	148
ロイシン	1.3%	534	370	273	237
リジン	1.3%	534	185	140	253
メチオニン	0.4%	174	185	132	
シスチン	0.3%	103			
メチオニン・シスチン計	0.7%	279	353	261	173
フェニルアラニン	0.8%	328	252	181	
チロシン	0.6%	246			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	574	404	297	293
スレオニン	0.8%	320	235	173	193
トリプトファン	0.2%	94	77	56	64
バリン	1.0%	384	269	197	156
ヒスチジン	0.7%	280	104	76	72
アルギニン	1.1%	438	185	140	205

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	316	273	250	180	109	152
ロイシン	534	461	440	410	105	112
リジン	534	461	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	279	241	220	160	109	151
フェニルアラニン・チロシン計	574	495	380	390	130	127
スレオニン	320	276	250	210	110	131
トリプトファン	94	81	60	70	135	116
バリン	384	332	310	220	107	151
ヒスチジン	280	242	-	120	-	202
全窒素量(g)	1.2					

