

ver.4

このレシピのエネルギー

118

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

0.74

日分となります

実際は

1.0

日分とする

	4/19(sun)	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	187.8	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	さより	8	乾燥重量	g	37.0	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！		~		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	117.7				↓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	12													
野菜類	トマト-生	26				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	8.1	22%	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	g	3.1	8.5%					~	~			
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	脂 質	g	7.3	20%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	49%	33%	
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	可溶性炭水化物	g	16.3	44%					~	~			
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで		繊維 不溶性	g	3.8	10.4%				2.0% ~	~	~			
きのこ類	まいたけ-ゆで		繊維 総 量	g	5.3	14.3%					~	~			
種実類	ごま-いり	2	灰分	g	1.6	4.3%					~	~			
油脂類	フラックスシードオイル		ナトリウム	mg	41	0.11%	0.12%	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	591	1.60%	0.64%	0.40%	0.60%		~	~			
豆類	きな粉-全粒大豆	1	カルシウム	mg	227	0.61%	0.59%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%
			マグネシウム	mg	53	0.144%	0.090%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%
魚介類	さより	8	リ ン	mg	150	0.41%	0.45%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%	0.20% ~ 0.30%	~			1.6%
豆類	糸引き納豆	3.5	カルシウム：リン比		1.51：1			1：1		1.2：1 ~ 1.4：1	~	~			2：1
いも類	さつまいも-蒸し	15													
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12		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	
野菜類	トマト-生	26	鉄	mg	1.6		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量					111
野菜類	キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	1.1		3	2	4						37
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM：乾燥重量あたり					9
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2						
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ビタミンレチノール	IU	0		281	187	185				11756	7885	9249
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで		ミネラル当量	IU	259										
きのこ類	まいたけ-ゆで		A レチノール当量	IU	257		281	187	185				11756	7885	9249
種実類	ごま-いり	2	ビタミンD	IU	19		30	20	18				175	118	185
油脂類	フラックスシードオイル		ビタミンE	IU	3.4		1.7	1.1	1.8						37
果実類	ブルーベリー-生	5	ビタミンK	μg	110		91	60							
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	0.2		0.3	0.2	0.1						
			ナイアシン	mg	2.5		1.0	0.6	0.4						
			ビタミンB6	mg	0.31		0.08	0.06	0.04						
			ビタミンB12	μg	0.88		1.9	1.3	0.8						
			葉 酸	μg	109		15	10	7						
			パントテン酸	mg	1.1		0.8	0.6	0.4						
			ビタミンC	mg	1035										
			コレステロール	mg	16										
			食塩相当量	g	0.08										
			飽 和	g	0.5										
			一価不飽和	g	1.0										
			多価不飽和	g	1.6										
			n-3	mg	6008										
			n-6	mg	2194										
			n-6：n-3		0.4：1										
			リノール酸	mg	1392		605	407	370				3532	2405	
			αリノレン酸	mg	89		24	16							
			EPA+DHA	mg	48		24	16					622	407	
			EPA：DHA	mg	0.2：1		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	0.5%	168	202	141	137
ロイシン	0.8%	290	370	252	218
リジン	0.6%	237	185	129	233
メチオニン	0.2%	81	185	122	
シスチン	0.2%	75			
メチオニン・シスチン計	0.4%	156	353	240	159
フェニルアラニン	0.5%	199	252	166	
チロシン	0.4%	141			
フェニルアラニン・チロシン計	0.9%	340	404	274	270
スレオニン	0.5%	168	235	159	178
トリプトファン	0.2%	61	77	52	59
バリン	0.6%	215	269	181	144
ヒスチジン	0.3%	113	104	70	67
アルギニン	0.8%	285	185	129	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	168	254	250	180	102	141
ロイシン	290	438	440	410	100	107
リジン	237	357	340	360	105	99
メチオニン・シスチン計	156	236	220	160	107	147
フェニルアラニン・チロシン計	340	514	380	390	135	132
スレオニン	168	253	250	210	101	121
トリプトファン	61	91	60	70	152	131
バリン	215	325	310	220	105	148
ヒスチジン	113	170	-	120	-	142
全窒素量(g)	0.7					

