

ver.4

このレシピのエネルギー

120

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

0.75

日分となります

実際は

1.0

日分とする

5/4(mon)		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						
		総重量		g	146.0	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				
		水分		g	111.2	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		
魚介類		たい・まいだい・養殖・焼き		8	乾燥重量		g	34.8			～								
豆類		糸引き納豆		3.2	エネルギー		kcal	120.3											
いも類		さつまいも・蒸し		15	エネルギー密度			3.5	kcal/g										
野菜類		かぼちゃ(日本)・ゆで		12															
野菜類		トマト・生		21															
野菜類		キャベツ・生		5															
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで		5	たんぱく質		g	8.2	24%	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類		こまつな・葉・ゆで		4.5	内、動物性蛋白質		g	4.0	11.6%	16%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～	～		
野菜類		オクラ・ゆで		5	脂 質		g	8.7	25%	9%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～	52%	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	13.5	39%				2.0%	～		～			
野菜類		りょくとうもやし・ゆで		5	繊維 総 量		g	4.4	12.7%					～		～			
野菜類		アスパラガス・若茎・生			灰分		g	1.3	3.8%					～		～			
きのこ類		まいたけ・ゆで		5	ナトリウム		mg	27	0.08%	0.13%	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	555	1.60%	0.68%	0.40%	0.60%		～		～			
種実類		ごま・いり		0.5	カルシウム		mg	177	0.51%	0.63%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%	～		2.5%	
					マグネシウム		mg	39	0.113%	0.095%	0.060%	0.040%		～		～		0.3%	
魚介類		あじ・まあじ・焼き		8	リン		mg	144	0.41%	0.48%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%	
豆類		糸引き納豆			カルシウム：リン比		1.23		： 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	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		10	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		アスパラガス・若茎・ゆで		10	亜 鉛		mg	0.7		3	2	4							35
野菜類		キャベツ・生			銅		mg	0.2		0.3	0.2	0.3							9
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで			マンガン		mg	0.3		0.3	0.2	0.2							
野菜類		こまつな・葉・ゆで			ビタミンA レチノール当量		IU	8		281	175	174					11756	7411	8694
野菜類		オクラ・ゆで			ビタミンD		IU	162		281	175	174							
野菜類		スナップえんどう・若ざや・生			ビタミンE		IU	168		30	19	17					11756	7411	8694
野菜類		りょくとうもやし・ゆで			ビタミンK		μg	35		1.7	1.0	1.7					175	111	174
きのこ類		まいたけ・ゆで			ビタミンB1		mg	3.7		91	57								35
豆類		きな粉・全粒大豆		2	ビタミンB2		mg	63		0.1	0.1	0.0							
油脂類		フラックスシードオイル		2	ナイアシン		mg	0.2		0.3	0.2	0.1							
					ビタミンB6		mg	0.1		1.0	0.6	0.4							
					ビタミンB12		μg	2.5		0.08	0.05	0.03							
					葉 酸		μg	0.24		1.9	1.2	0.8							
					パントテン酸		mg	103		15	9	6							
					ビタミンC		mg	1.0		0.8	0.5	0.3							
					コレステロール		mg	1023											
					食塩相当量		g	16											
					飽 和		g	0.04											
					一価不飽和		g	0.8											
					多価不飽和		g	1.1											
					n-3		mg	2.4											
					n-6		mg	1449											
					n-6：n-3			935											
					リノール酸		mg	0.6	： 1										
					αリノレン酸		mg	918		605	383	348					3532	2260	
					EPA+DHA		mg	1162		24	15						622	383	
					EPA：DHA		mg	228		24	15						1.5：1	1.5：1	
								0.6	： 1	1：1	1：1								

↑

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
イソロイシン	1.0%	336	202	132	129
ロイシン	1.6%	570	370	236	205
リジン	1.7%	593	185	122	219
メチオニン	0.5%	180	185	115	
シスチン	0.3%	100			
メチオニン・シスチン計	0.8%	281	353	226	150
フェニルアラニン	1.0%	333	252	156	
チロシン	0.7%	250			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	583	404	257	254
スレオニン	0.9%	329	235	150	167
トリプトファン	0.3%	93	77	49	56
バリン	1.1%	395	269	170	136
ヒスチジン	0.7%	233	104	66	63
アルギニン	1.3%	450	185	122	177

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	336	284	250	180	114	158
ロイシン	570	483	440	410	110	118
リジン	593	502	340	360	148	140
メチオニン・シスチン計	281	238	220	160	108	149
フェニルアラニン・チロシン計	583	494	380	390	130	127
スレオニン	329	279	250	210	112	133
トリプトファン	93	79	60	70	132	113
バリン	395	334	310	220	108	152
ヒスチジン	233	197	-	120	-	164
全窒素量(g)	1.2					

