

ver.4 このレシピのエネルギー		111	kcal	体重の0.75乗	1.68	kg	計算では	0.69	日分となります									
参考の表へ		1日と与えるエネルギー	160	kcal	体 重	2.0	kg	実際は	1.0	日分とする								
5/5(tue)		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							NRC			AAFCO		NRC			AAFCO			
魚介類		あじ・まあじ-焼き	8	乾燥重量		g	35.9	体重0.75乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より ↓この範囲内！		疾患別推奨レベル ↓この範囲内！		乗ベース		乾燥重量	乾燥重量
豆類		糸引き納豆	2.5	エネルギー		kcal	111.0				3.0 ~ 4.0		~					
いも類		さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度			3.1	kcal/g			/DM		/DM		/DM		/DM	
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	28						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類		キャベツ-生	5	たんぱく質					g	8.6	24%	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	4.4	12.3%	10%	~					
野菜類		こまつな-葉-ゆで	5	脂 質					g	3.0	8%	8%	~		51%		33%	
野菜類		オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化物					g	15.9	44%		7.0% ~ 15.0%		~			
野菜類		スナップえんどう-若ざや-生	5	繊維 不溶性					g	3.9	10.7%		2.0% ~		~			
野菜類		りょくとうもやし-ゆで	5	維 総 量					g	5.0	14.0%		~		~			
野菜類		アスパラガス・若茎-生	5	灰分					g	1.6	4.3%		~		~			
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	ナトリウム					mg	33	0.09%	0.12%	0.07% ~ 0.25%		0.08%		0.06%	
豆類		きな粉・全粒大豆	0.6	カリウム					mg	647	1.80%	0.66%	~		~		~	
油脂類		フラクシードオイル	1	カルシウム					mg	175	0.49%	0.61%	~		~		2.5%	
				マグネシウム					mg	42	0.118%	0.092%	0.50% ~ 1.00%		~		0.3%	
魚介類		あじ・まあじ-焼き	8	リン					mg	144	0.40%	0.47%	0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%		1.6%	
豆類		糸引き納豆	2.5	カルシウム：リン比					1.21 : 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		*1推奨量：このくらいは摂りましようという量 *2上限量：これ以上は危険という量		栄養量		栄養量	
野菜類		トマト-生	28	鉄					mg	1.2	2		1		3		108	
野菜類		キャベツ-生	5	亜 鉛					mg	0.7	3		2		4		36	
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	銅					mg	0.2	0.3		0.2		0.3		9	
野菜類		こまつな・葉-ゆで	5	マンガン					mg	0.3	0.3		0.2		0.2			
野菜類		オクラ-ゆで	5	ビタミンE					IU	7	281		181		179		11756	
野菜類		スナップえんどう・若ざや-生	5	シ カロテン当量					IU	208	281		181		179		7642	
野菜類		りょくとうもやし-ゆで	5	A レチノール当量					IU	212	281		181		179		8965	
野菜類		アスパラガス・若茎-生	5	ビタミンD					IU	29	30		20		18		11756	
きのこ類		まいたけ-ゆで	5	ビタミンE					IU	3.7	1.7		1.1		1.8		175	
豆類		きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK					μg	77	91		58				115	
油脂類		フラクシードオイル		ビタミンB1					mg	0.2	0.1		0.1		0.0		36	
				ビタミンB2					mg	0.2	0.3		0.2		0.1			
				ナイアシン					mg	2.6	1.0		0.6		0.4			
				ビタミンB6					mg	0.30	0.08		0.05		0.04			
				ビタミンB12					μg	0.10	1.9		1.3		0.8			
				葉 酸					μg	114	15		10		6			
				パントテン酸					mg	1.1	0.8		0.5		0.4			
				ビタミンC					mg	1034								
				コレステロール					mg	18								
				食塩相当量					g	0.06								
				飽 和					g	0.4								
				一価不飽和					g	0.6								
				多価不飽和					g	1.4								
				n-3					mg	795								
				n-6					mg	600								
				n-6 : n-3					0.8 : 1									
				リノール酸					mg	589	605		394		359			
				αリノレン酸					mg	612	24		16				3532	
				EPA+DHA					mg	155	24		16				2331	
				EPA : DHA					mg	0.5 : 1	1 : 1		1 : 1				622	
																	394	
																	1.5 : 1	
																	1.5 : 1	

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%	334	202	136	133
ロイシン	1.6%	559	370	244	212
リジン	1.7%	592	185	126	226
メチオニン	0.5%	182	185	118	
シスチン	0.3%	101			
メチオニン・シスチン計	0.8%	284	353	233	154
フェニルアラニン	0.9%	329	252	161	
チロシン	0.7%	252			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	582	404	265	262
スレオニン	0.9%	324	235	154	172
トリプトファン	0.3%	92	77	50	57
バリン	1.1%	382	269	176	140
ヒスチジン	0.7%	265	104	68	65
アルギニン	1.2%	428	185	126	183

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	334	262	250	180	105	146
ロイシン	559	440	440	410	100	107
リジン	592	466	340	360	137	129
メチオニン・シスチン計	284	223	220	160	102	140
フェニルアラニン・チロシン計	582	457	380	390	120	117
スレオニン	324	254	250	210	102	121
トリプトファン	92	73	60	70	121	104
バリン	382	300	310	220	97	136
ヒスチジン	265	208	-	120	-	174
全窒素量(g)	1.3					

