

5/19(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		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			
		総重量	g	190.2	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース			3.0 ~ 4.0		↓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	あじ・まあじ・焼き	8.5	水分	g	152.7							~								
豆類	糸引き納豆	2.6	乾燥重量	g	37.5							~								
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー	kcal	127.8							~								
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	エネルギー密度	kcal/g	3.4							~								
野菜類	トマト-生	30				/DM			/DM /DM		/DM /DM		/DM /DM /DM							
野菜類	キャベツ-生	5	たんぱく質	g	8.8	23%	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	4.7	12.5%						~								
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	脂質	g	4.9	13%	8%	6%	5%	7.0%	~ 15.0%	~	48%	33%						
野菜類	オクラ-ゆで	4	可溶性炭水化物	g	15.3	41%						~								
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	繊維 不溶性	g	3.4	9.1%				2.0%	~	~								
野菜類	りょくとうもやし-ゆで	5	繊維 総量	g	4.8	12.8%				~	~	~								
乳類	ヨーグルト-全脂無糖		灰分	g	1.5	4.1%				~	~	~								
油脂類	フラックスシードオイル		ナトリウム	mg	40	0.11%	0.12%	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	626	1.67%	0.63%	0.40%	0.60%	~	~	~								
			カルシウム	mg	78	0.21%	0.58%	0.40%	0.60%	0.50%	~ 1.00%	~							2.5%	
			マグネシウム	mg	43	0.115%	0.088%	0.060%	0.040%	~	~	~							0.3%	
			リン	mg	154	0.41%	0.45%	0.30%	0.50%	0.25%	~ 0.75%	0.20%	~ 0.30%							1.6%
			カルシウム：リン比		0.51 : 1			1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1	~								2 : 1	
魚介類	あじ・まあじ・焼き	8.5	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		*2上限量：これ以上は危険という量		栄養量	栄養量	栄養量					
豆類	糸引き納豆	2.6	鉄	mg	1.3	2	1	3	/DM：乾燥重量あたり											
いも類	さつまいも-蒸し	15	亜鉛	mg	0.7	3	2	4												
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	11	銅	mg	0.2	0.3	0.2	0.3												
野菜類	トマト-生	30	マンガン	mg	0.3	0.3	0.2	0.2												
野菜類	キャベツ-生	5	ビタミンD	IU	7	281	189	187					11756	7988	9371					
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	5	ビタミンE	IU	4.1	281	189	187												
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	ビタミンK	μg	104	91	61						11756	7988	9371					
野菜類	オクラ-ゆで	4	ビタミンB1	mg	0.2	30	21	19					175	120	187					
野菜類	スナップえんどう-若ざや-生	5	ビタミンB2	mg	0.2	1.7	1.1	1.9												
野菜類	りょくとうもやし-ゆで	5	ナイアシン	mg	2.7	91	61													
乳類	ヨーグルト-全脂無糖		ビタミンB6	mg	0.32	1.0	0.6	0.4												
油脂類	フラックスシードオイル		ビタミンB12	μg	0.10	0.08	0.06	0.04												
豆類	きな粉-全粒大豆	0.2	葉酸	μg	110	1.9	1.3	0.8												
			パントテン酸	mg	1.1	15	10	7												
			ビタミンC	mg	35	0.8	0.6	0.4												
			コレステロール	mg	19															
			食塩相当量	g	0.07															
			飽和	g	0.6															
			一価不飽和	g	1.0															
			多価不飽和	g	2.7															
			n-3	mg	1869															
			n-6	mg	808															
			n-6：n-3		0.4 : 1															
			リノレン酸	mg	796	605	412	375					3532	2436						
			αリノレン酸	mg	1674	24	16													
			EPA+DHA	mg	166	24	16						622	412						
			EPA：DHA	mg	0.5 : 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)				
	このレシビで摂取できる量		このレシビでの推奨量	
	/DM	mg	NRC	
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.9%	346	202	142
ロイシン	1.6%	593	370	255
リジン	1.7%	635	185	131
メチオニン	0.5%	193	185	124
シスチン	0.3%	102		
メチオニン・シスチン計	0.8%	297	353	244
フェニルアラニン	0.9%	346	252	169
チロシン	0.7%	267		
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	613	404	277
スレオニン	0.9%	349	235	161
トリプトファン	0.3%	97	77	52
バリン	1.1%	404	269	184
ヒスチジン	0.7%	280	104	71
アルギニン	1.2%	448	185	131

アミノ酸スコア(参考)						
このレシビで摂取できる量 (mg)	窒素1gあたりの アミノ酸量	算定用評点パターン		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)	
		イソロイシン	346	277	250	180
ロイシン	593	475	440	410	108	116
リジン	635	509	340	360	150	141
メチオニン・シスチン計	297	238	220	160	108	149
フェニルアラニン・チロシン計	613	491	380	390	129	126
スレオニン	349	280	250	210	112	133
トリプトファン	97	78	60	70	129	111
バリン	404	324	310	220	104	147
ヒスチジン	280	224	-	120	-	187
全窒素量(g)	1.2					

