

ver.4 このレシピのエネルギー		117	kcal	体重の0.75乗	1.68	kg	計算では	0.73	日分となります						
参考の表へ		160	kcal	体 重	2.0	kg	実際は	1.0	日分とする						
5/20(wed)		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	
						体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース	
魚介類		さわら・焼き	8.8	乾燥重量		g	36.3			老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル			
豆類		糸引き納豆	2.2	エネルギー		kcal	116.9			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	32			/DM		/DM		/DM		/DM		/DM	
野菜類		キャベツ・生	5	たんぱく質		g	8.3	23%		15%		10%		18%	
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで	5	内、動物性蛋白質		g	4.2	11.4%							
野菜類		こまつな・葉・ゆで	5	脂 質		g	3.6	10%		8%		6%		5%	
野菜類		オクラ・ゆで	4	可溶性炭水化合物		g	15.8	44%							
野菜類		スナップえんどう・若ざや・生	5	繊維 不溶性		g	3.4	9.4%							
野菜類		りょくとうもやし・ゆで	5	維 総 量		g	4.8	13.3%							
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分		g	1.6	4.4%							
油脂類		フラックスシードオイル		ナトリウム		mg	30	0.08%		0.12%		0.08%		0.06%	
豆類		きな粉・全粒大豆		カリウム		mg	656	1.81%		0.65%		0.40%		0.60%	
種実類		ごま・いり		カルシウム		mg	93	0.26%		0.60%		0.40%		0.60%	
				マグネシウム		mg	45	0.124%		0.091%		0.060%		0.040%	
				リ ン		mg	163	0.45%		0.46%		0.30%		0.50%	
				カルシウム：リン比		0.57 : 1						1 : 1		1.2 : 1 ～ 1.4 : 1	
				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ようという量	
				鉄		mg	1.4	2		1		3		*2上限量：これ以上は危険という量	
				亜 鉛		mg	0.8	3		2		4			
				銅		mg	0.2	0.3		0.2		0.3			
				マンガン		mg	0.4	0.3		0.2		0.2			
				ビタミンE		IU	16	281		183		182			
				シ ン		IU	292								
				A レチノール当量		IU	306	281		183		182			
				ビタミンD		IU	85	30		20		18			
				ビタミンE		IU	3.6	1.7		1.1		1.8			
				ビタミンK		μg	100	91		59					
				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	3.6	1.0		0.6		0.4			
				ビタミンB6		mg	0.29	0.08		0.05		0.04			
				ビタミンB12		μg	0.94	1.9		1.3		0.8			
				葉 酸		μg	110	15		10		7			
				パントテン酸		mg	1.1	0.8		0.5		0.4			
				ビタミンC		mg	36								
				コレステロール		mg	16								
				食塩相当量		g	0.04								
				飽 和		g	0.7								
				一価不飽和		g	1.0								
				多価不飽和		g	1.0								
				n-3		mg	345								
				n-6		mg	634								
				n-6 : n-3		1.8 : 1									
				リノール酸		mg	606	605		399		363			
				αリノレン酸		mg	54	24		16					
				EPA+DHA		mg	242	24		16					
				EPA : DHA		mg	0.5 : 1	1 : 1		1 : 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	138	134
ロイシン	1.5%	560	370	247	214
リジン	1.7%	609	185	127	229
メチオニン	0.5%	192	185	120	
シスチン	0.3%	100			
メチオニン・シスチン計	0.8%	292	353	236	156
フェニルアラニン	0.9%	321	252	163	
チロシン	0.7%	251			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	572	404	269	265
スレオニン	0.9%	333	235	156	174
トリプトファン	0.3%	92	77	51	58
バリン	1.1%	394	269	178	142
ヒスチジン	0.6%	232	104	69	65
アルギニン	1.2%	448	185	127	185

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	286	250	180	114	159
ロイシン	560	479	440	410	109	117
リジン	609	521	340	360	153	145
メチオニン・シスチン計	292	250	220	160	114	156
フェニルアラニン・チロシン計	572	490	380	390	129	126
スレオニン	333	285	250	210	114	136
トリプトファン	92	79	60	70	132	113
バリン	394	338	310	220	109	153
ヒスチジン	232	199	-	120	-	166
全窒素量(g)	1.2					

