

ver.4 このレシピのエネルギー		104	kcal	体重の0.75乗	1.68	kg	計算では	0.65	日分となります														
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	160	kcal	体 重	2.0	kg	実際は	1.0	日分とする													
5/25(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										
グラム							NRC		AAFCO				NRC		AAFCO								
肉類			成鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量	g	36.6	体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	老齢犬用「小動物の臨床栄養学」より		疾患別推奨レベル		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	2.5	エネルギー	kcal	104.4				↓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		2.9	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	30				/DM		/DM		/DM		/DM		/DM							
野菜類			キャベツ-生	5	たんぱく質	g	9.4	26%	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	4.2	11.4%				~		~									
野菜類			こまつな-葉-ゆで	5	脂 質	g	1.4	4%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%		~		50% 33%							
野菜類			オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	16.5	45%				~		~									
野菜類			アスパラガス・若茎-ゆで	30	繊維 不溶性	g	4.0	10.9%				2.0% ~		~									
野菜類					維 総 量	g	5.6	15.4%						~									
乳類			ヨーグルト-全脂無糖	2	灰分	g	1.8	4.8%						~									
油脂類			フラックスシードオイル		ナトリウム	mg	22	0.06%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%									
豆類			きな粉-全粒大豆	0.5	カリウム	mg	713	1.95%	0.64%	0.40%	0.60%			~									
種実類			ごま-いり		カルシウム	mg	84	0.23%	0.60%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%		~		2.5%							
					マグネシウム	mg	44	0.120%	0.091%	0.060%	0.040%			~		0.3%							
肉類			成鶏・ささ身-生	8.5	リ ン	mg	163	0.44%	0.46%	0.30%	0.50%	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		0.52	： 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			栄 養 量						
野菜類			かぼちゃ(日本)-ゆで	12	鉄	mg	1.5		2	1	3	*1 推奨量：このくらいは摂りましょうという量			栄 養 量			110					
野菜類			トマト-生	30	亜 鉛	mg	1.2		3	2	4	*2 上限量：これ以上は危険という量						37					
野菜類			キャベツ-生	5	銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3	/DM：乾燥重量あたり						9					
野菜類			ブロッコリー-花序-ゆで	5	マンガン	mg	0.4		0.3	0.2	0.2												
野菜類			こまつな-葉-ゆで	5	ビタミンC	IU	13		281	185	183				11756			7794			9143		
野菜類			オクラ-ゆで	5	シ ン 効 当 量	IU	325																
野菜類			アスパラガス・若茎-ゆで	15	A レチノール当量	IU	334		281	185	183				11756			7794			9143		
乳類			ヨーグルト-全脂無糖	5	ビタミンD	IU	0		30	20	18				175			117			183		
油脂類			フラックスシードオイル		ビタミンE	IU	4.3		1.7	1.1	1.8										37		
豆類			きな粉-全粒大豆	0.5	ビタミンK	μg	125		91	60													
種実類			ごま-いり		ビタミンB1	mg	0.3		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	3.8		1.0	0.6	0.4												
					ビタミンB6	mg	0.38		0.08	0.05	0.04												
					ビタミンB12	μg	0.02		1.9	1.3	0.8												
					葉 酸	μg	188		15	10	7												
					パントテン酸	mg	1.5		0.8	0.5	0.4												
					ビタミンC	mg	38																
					コレステロール	mg	10																
					食塩相当量	g	0.02																
					飽 和	g	0.3																
					一価不飽和	g	0.2																
					多価不飽和	g	0.5																
					n-3	mg	69																
					n-6	mg	413																
					n-6：n-3		6.0	： 1															
					リノール酸	mg	410		605	402	366										3532 2377		
					αリノレン酸	mg	69		24	16													
					EPA+DHA	mg	3		24	16											622 402		
					EPA：DHA	mg	0.0	： 1	1：1	1：1								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	1.1%	390	202	139	135
ロイシン	1.8%	649	370	249	216
リジン	1.8%	676	185	128	230
メチオニン	0.5%	191	185	121	
シスチン	0.3%	119			
メチオニン・シスチン計	0.8%	309	353	238	157
フェニルアラニン	1.0%	372	252	165	
チロシン	0.8%	283			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	655	404	271	267
スレオニン	1.0%	374	235	157	176
トリプトファン	0.3%	113	77	51	59
バリン	1.2%	452	269	179	143
ヒスチジン	0.9%	341	104	69	66
アルギニン	1.4%	513	185	128	187

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	390	280	250	180	112	156
ロイシン	649	467	440	410	106	114
リジン	676	487	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	309	222	220	160	101	139
フェニルアラニン・チロシン計	655	471	380	390	124	121
スレオニン	374	269	250	210	108	128
トリプトファン	113	81	60	70	135	116
バリン	452	325	310	220	105	148
ヒスチジン	341	245	-	120	-	204
全窒素量(g)	1.4					

