

ver.4 このレシピのエネルギー		127	kcal	体重の0.75乗	1.68	kg	計算では	0.79	日分となります														
参考の表へ		1日与えるエネルギー	160	kcal	体 重	2.0	kg	実際は	1.0	日分とする													
		5/27(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	総重量				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						
魚介類		さくらます-焼き	8.2	水分				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					
豆類		糸引き納豆	2.5	乾燥重量																			
いも類		さつまいも-蒸し	15	エネルギー								↓この範囲内！		↓この範囲内！									
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	14	エネルギー密度								3.0 ~ 4.0		~									
野菜類		トマト-生	27					/DM		/DM		/DM		/DM		/DM		/DM					
野菜類		キャベツ-生	5	たんぱく質				g		9.6		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		4.7		11.9%		~									
野菜類		こまつな-葉-ゆで	5	脂 質				g		4.2		11%		7.0% ~ 15.0%		~		46%		33%			
野菜類		オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化物				g		16.0		41%		~		~							
野菜類		アスパラガス・若茎-ゆで	15	繊維 不溶性				g		4.0		10.1%		2.0% ~		~							
野菜類				維 総 量				g		5.6		14.2%		~		~							
乳類		ヨーグルト・全脂無糖		灰分				g		1.9		4.7%		~		~							
油脂類		フラックスシードオイル		ナトリウム				mg		24		0.06%		0.15% ~ 0.35%		0.07% ~ 0.25%							
豆類		きな粉・全粒大豆	0.2	カリウム				mg		705		1.80%		~		~							
種実類		ごま-いり	1.5	カルシウム				mg		107		0.27%		0.50% ~ 1.00%		~				2.5%			
				マグネシウム				mg		51		0.131%		~		~				0.3%			
魚介類		さくらます-焼き	8.2	リ ン				mg		186		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						0.57		： 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	14					栄養量				栄養量		栄養量		栄養量				118			
野菜類		トマト-生	27	鉄				mg		1.6		2		1		3				39			
野菜類		キャベツ-生	5	亜 鉛				mg		0.9		3		2		5				10			
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	銅				mg		0.2		0.3		0.2		0.3							
野菜類		こまつな・葉-ゆで	5	マンガン				mg		0.5		0.3		0.2		0.2							
野菜類		オクラ-ゆで	5	ビタミンE				IU		32		281		198		196		11756		8347		9792	
野菜類		アスパラガス・若茎-ゆで	15	シ ン				IU		310		281		198		196		11756		8347		9792	
野菜類				A レチノール当量				IU		339		30		22		20		175		125		196	
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	2	ビタミンD				IU		101		1.7		1.2		2.0						39	
油脂類		フラックスシードオイル		ビタミンE				IU		4.9		91		64									
豆類		きな粉・全粒大豆		ビタミンK				μg		116		0.1		0.1		0.0							
種実類		ごま-いり	1	ビタミンB1				mg		0.3		0.3		0.2		0.1							
				ビタミンB2				mg		0.2		1.0		0.7		0.4							
				ナイアシン				mg		3.6		0.08		0.06		0.04							
				ビタミンB6				mg		0.31		1.9		1.4		0.9							
				ビタミンB12				μg		1.51		15		11		7							
				葉 酸				μg		167		0.8		0.6		0.4							
				パントテン酸				mg		1.3													
		Asahi エビオス錠	2	ビタミンC				mg		36													
		新バイオフェルミンS	1.5	コレステロール				mg		13													
				食塩相当量				g		0.03													
				飽 和				g		0.7													
				一価不飽和				g		1.2													
				多価不飽和				g		1.4													
		Asahi エビオス錠	2	n-3				mg		464													
		新バイオフェルミンS	1.5	n-6				mg		908													
		Ester C		n-6：n-3						2.0		： 1											
				リノール酸				mg		885		605		431		392		3532		2546			
				αリノレン酸				mg		73		24		17				622		431			
				EPA+DHA				mg		324		24		17				1.5：1		1.5：1			
				EPA：DHA				mg		0.4		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%	370	202	149	145
ロイシン	1.6%	626	370	266	231
リジン	1.7%	652	185	137	247
メチオニン	0.6%	217	185	129	
シスチン	0.3%	122			
メチオニン・シスチン計	0.9%	342	353	255	168
フェニルアラニン	1.0%	374	252	176	
チロシン	0.7%	287			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	661	404	290	286
スレオニン	1.0%	381	235	168	188
トリプトファン	0.3%	113	77	55	63
バリン	1.2%	463	269	192	153
ヒスチジン	0.9%	347	104	74	71
アルギニン	1.3%	525	185	137	200

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	370	260	250	180	104	144
ロイシン	626	439	440	410	100	107
リジン	652	457	340	360	134	127
メチオニン・シスチン計	342	240	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	661	463	380	390	122	119
スレオニン	381	267	250	210	107	127
トリプトファン	113	79	60	70	132	113
バリン	463	324	310	220	105	147
ヒスチジン	347	243	-	120	-	203
全窒素量(g)	1.4					

