

ver.4 このレシピのエネルギー		101	kcal	体重の0.75乗	1.68	kg	計算では	0.63	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					
5/30(fri)		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		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		
肉類		若鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量		34.9			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	0	エネルギー		101.3			↓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											
野菜類		キャベツ-生	5	たんぱく質		8.3	24%	16%	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		3.9	11.2%				~			
野菜類		こまつな-葉-ゆで	5	脂 質		1.8	5%	9%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%		52% 33%	
野菜類		オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化合物		15.8	45%				~			
野菜類		アスパラガス・若茎-ゆで	15	繊維 不溶性		3.8	10.8%				2.0% ~			
野菜類				維 総 量		5.3	15.1%				~			
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	3	灰分		1.7	4.8%				~			
油脂類		フラックスシードオイル		ナトリウム		20	0.06%	0.13%	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		679	1.95%	0.68%	0.40%	0.60%	~			
種実類		ごま-いり	0.5	カルシウム		94	0.27%	0.63%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%		2.5%	
				マグネシウム		45	0.130%	0.095%	0.060%	0.040%	~		0.3%	
				リ ン		157	0.45%	0.48%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%		1.6%	
肉類		若鶏・ささ身-生	8.5	カルシウム：リン比		0.60	1			1：1	1.2：1 ~ 1.4：1		2：1	
豆類		糸引き納豆	0											
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	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		栄養量	
野菜類		トマト-生	30	鉄	mg	1.4		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量		105	
野菜類		キャベツ-生	5	亜 鉛	mg	0.8		3	2	4			35	
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	0.4		0.3	0.2	0.2				
野菜類		オクラ-ゆで	5	ビタミンC	IU	9		281	176	174			11756	
野菜類		アスパラガス・若茎-ゆで	15	シ ン	IU	310							7431	
野菜類				A レチノール当量	IU	316		281	176	174			8717	
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	3	ビタミンD	IU	0		30	19	17			11756	
油脂類		フラックスシードオイル		ビタミンE	IU	4.0		1.7	1.0	1.7			7431	
豆類		きな粉・全粒大豆	1	ビタミンK	μg	88		1.7	1.0	1.7			175	
種実類		ごま-いり	1	ビタミンB1	mg	0.3		91	57				112	
				ビタミンB2	mg	0.2		0.1	0.1	0.0			35	
				ナイアシン	mg	3.8		0.3	0.2	0.1				
				ビタミンB6	mg	0.35		1.0	0.6	0.4				
				ビタミンB12	μg	0.02		0.08	0.05	0.03				
				葉 酸	μg	159		1.9	1.2	0.8				
				パントテン酸	mg	1.5		15	9	6				
				ビタミンC	mg	36		0.8	0.5	0.3				
				コレステロール	mg	12								
				食塩相当量	g	0.02								
				飽 和	g	0.3								
				一価不飽和	g	0.4								
				多価不飽和	g	0.6								
				n-3	mg	43								
				n-6	mg	566								
				n-6：n-3		13.1	1							
				リノール酸	mg	560		605	384	349				
				αリノレン酸	mg	42		24	15				3532	
				EPA+DHA	mg	2		24	15				2266	
				EPA：DHA	mg	0.1	1	1：1	1：1					
													622	
													384	
													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	1.0%	346	202	133	129
ロイシン	1.7%	578	370	237	206
リジン	1.7%	593	185	122	220
メチオニン	0.5%	178	185	115	
シスチン	0.3%	106			
メチオニン・シスチン計	0.8%	283	353	227	150
フェニルアラニン	0.9%	328	252	157	
チロシン	0.7%	247			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	576	404	258	255
スレオニン	1.0%	337	235	150	167
トリプトファン	0.3%	100	77	49	56
バリン	1.2%	402	269	171	136
ヒスチジン	0.9%	307	104	66	63
アルギニン	1.4%	484	185	122	178

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	346	283	250	180	113	157
ロイシン	578	473	440	410	107	115
リジン	593	485	340	360	143	135
メチオニン・シスチン計	283	232	220	160	105	145
フェニルアラニン・チロシン計	576	471	380	390	124	121
スレオニン	337	276	250	210	110	131
トリプトファン	100	82	60	70	136	117
バリン	402	329	310	220	106	149
ヒスチジン	307	251	-	120	-	209
全窒素量(g)	1.2					

