

ver.4

このレシピのエネルギー

121

kcal

この0.75乗

1.68

kg

計算では

0.76

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

	6/11(thu)		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	g	198.1		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	
			水分	g	160.6		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	乾燥重量 ベース	
肉類	若鶏・ささ身-生	8.5	乾燥重量	g	37.5					↓この範囲内！		↓この範囲内！				
豆類	糸引き納豆	2.3	エネルギー	kcal	121.2					3.0 ~ 4.0		~				
いも類	さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度		3.2	kcal/g										
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	
野菜類	トマト-生	30	たんぱく質	g	9.0	24%	15%	10%	18%	15.0% ~ 23.0%	~	~				
野菜類	キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	4.2	11.2%					~	~				
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	脂 質	g	3.9	10%	8%	6%	5%	7.0% ~ 15.0%	~	~	48%	33%		
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	15.5	41%				2.0% ~		~	~			
野菜類	オクラ-ゆで	5	不溶性 繊維 総 量	g	3.8	10.1%					~	~				
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで	5	灰分	g	5.3	14.2%					~	~				
乳類	ヨーグルト-全脂無糖		ナトリウム	mg	1.6	4.4%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15% ~ 0.35%	0.07% ~ 0.25%	~				
油脂類	フラックスシードオイル		カリウム	mg	19	0.05%	0.63%	0.40%	0.60%		~	~				
豆類	きな粉-全粒大豆	1	カルシウム	mg	668	1.78%	0.58%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%	~	~			2.5%	
種実類	ごま-いり		マグネシウム	mg	159	0.42%	0.088%	0.060%	0.040%		~	~			0.3%	
魚介類	ぶり-成魚-焼き	8.5	リ ン	mg	49	0.130%	0.45%	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		151	0.40%				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	*1 推奨量：このくらいは摂りましょうという量			栄 養 量			栄 養 量	栄 養 量
野菜類	かぼちゃ(日本)-ゆで	12	鉄	mg			2	1	3	*2 上限量：これ以上は危険という量						112
野菜類	トマト-生	30	亜 鉛	mg	1.6		3	2	4							37
野菜類	キャベツ-生	5	銅	mg	0.8		0.3	0.2	0.3							9
野菜類	ブロッコリー-花序-ゆで	6	マンガン	mg	0.2		0.3	0.2	0.2							
野菜類	こまつな-葉-ゆで	5	ビタミンレチノール	IU	0.4		281	189	187				11756	7985	9366	
野菜類	オクラ-ゆで	5	ビタミンA レチノール当量	IU	17		281	189	187				11756	7985	9366	
野菜類	アスパラガス-若茎-ゆで	5	シ ン	IU	293		30	21	19				175	120	187	
野菜類			ビタミンD	IU	307		91	61								37
乳類	ヨーグルト-全脂無糖	3	ビタミンE	IU	18		0.1	0.1	0.0							
油脂類	フラックスシードオイル		ビタミンK	μg	3.9		0.3	0.2	0.1							
豆類	きな粉-全粒大豆	1	ビタミンB1	mg	110		1.0	0.6	0.4							
種実類	ごま-いり	1.5	ビタミンB2	mg	0.3		0.08	0.06	0.04							
			ナイアシン	mg	0.2		1.9	1.3	0.8							
			ビタミンB6	mg	3.5		15	10	7							
			ビタミンB12	μg	0.34		0.8	0.6	0.4							
			葉 酸	μg	0.33											
			パントテン酸	mg	132											
			ビタミンC	mg	1.4											
			コレステロール	mg	634											
			食塩相当量	g	14											
			飽 和	g	0.02											
			一価不飽和	g	0.8											
			多価不飽和	g	0.9											
			n-3	mg	1.3											
			n-6	mg	404											
			n-6：n-3		866	2.1：1										
			リノール酸	mg	2.1：1	850	605	412	375				3532	2435		
			αリノレン酸	mg	96		24	16					622	412		
			EPA+DHA	mg	248		24	16					1.5：1	1.5：1		
			EPA：DHA	mg	0.5：1		1：1	1：1								

サ
プ
リ
メ
ン
ト

錠・杯

Asahi エビオス錠

2

新ビオフェルミンS

1.5

Ester C

0.3

Asahi エビオス錠

2

新ビオフェルミンS

1.5

Ester C

0.3

↑

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%	378	202	142	139
ロイシン	1.7%	627	370	255	221
リジン	1.7%	644	185	131	236
メチオニン	0.5%	201	185	124	
シスチン	0.3%	117			
メチオニン・シスチン計	0.8%	317	353	244	161
フェニルアラニン	1.0%	368	252	169	
チロシン	0.7%	279			
フェニルアラニン・チロシン計	1.7%	647	404	277	273
スレオニン	1.0%	363	235	161	180
トリプトファン	0.3%	109	77	52	60
バリン	1.2%	438	269	184	146
ヒスチジン	1.0%	392	104	71	67
アルギニン	1.4%	510	185	131	191

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	378	281	250	180	112	156
ロイシン	627	465	440	410	106	114
リジン	644	478	340	360	141	133
メチオニン・シスチン計	317	236	220	160	107	147
フェニルアラニン・チロシン計	647	480	380	390	126	123
スレオニン	363	269	250	210	108	128
トリプトファン	109	81	60	70	135	116
バリン	438	326	310	220	105	148
ヒスチジン	392	291	-	120	-	243
全窒素量(g)	1.3					

