

ver.4 このレシピのエネルギー		116	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.83	日分となります														
参考の表へ		1日に与えるエネルギー	140	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする													
		7/14(tue)	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		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		しろさけ-焼き	8.5	乾燥重量				体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース	↓この範囲内！		↓この範囲内！		↓この範囲内！			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	2.8	エネルギー							3.0 ~ 4.0		~										
いも類		さつまいも-蒸し	15	エネルギー密度							/DM ~ /DM		/DM ~ /DM		/DM ~ /DM								
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	12								15.0% ~ 23.0%		~										
野菜類		トマト-生	30								7.0% ~ 15.0%		~		53% 33%								
野菜類		キャベツ-生	5	たんぱく質				g	9.6	26%	16%	10%	18%	~									
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	内、動物性蛋白質				g	4.9	13.4%				~									
野菜類		こまつな-葉-ゆで	5	脂 質				g	3.2	9%	9%	6%	5%	~									
野菜類		オクラ-ゆで	5	可溶性炭水化合物				g	15.2	41%				~									
きのこ類		まいたけ-ゆで		繊 不溶性				g	3.7	9.9%				~									
乳類		ヨーグルト-全脂無糖		維 総 量				g	5.1	14.0%				~									
豆類		きな粉・全粒大豆	1	灰分				g	1.6	4.4%				~									
種実類		ごま-いり	1	ナトリウム				mg	25	0.07%	0.13%	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	643	1.75%	0.69%	0.40%	0.60%	~									
				カルシウム				mg	151	0.41%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50% ~ 1.00%								2.5%	
				マグネシウム				mg	50	0.137%	0.097%	0.060%	0.040%	~								0.3%	
				リ ン				mg	165	0.45%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25% ~ 0.75%		0.20% ~ 0.30%					1.6%		
				カルシウム：リン比				0.92 : 1				1 : 1		1.2 : 1 ~ 1.4 : 1							2 : 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			*2上限量：これ以上は危険という量			栄養量 栄養量 栄養量						
				鉄				mg	1.5	2	1	3							110				
				亜 鉛				mg	0.8	4	2	4							37				
				銅				mg	0.2	0.4	0.2	0.3							9				
				マンガン				mg	0.4	0.3	0.2	0.2											
				ビタミンC				IU	8	302	186	184							12627 7843 9201				
				シ ン				IU	279														
				A レチノール当量				IU	284	302	186	184							12627 7843 9201				
				ビタミンD				IU	268	33	20	18							188 118 184				
				ビタミンE				IU	3.7	1.8	1.1	1.8							37				
				ビタミンK				μg	106	98	60												
				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	3.1	1.0	0.6	0.4											
				ビタミンB6				mg	0.34	0.09	0.06	0.04											
				ビタミンB12				μg	1.02	2.1	1.3	0.8											
				葉 酸				μg	115	16	10	7											
				パントテン酸				mg	1.2	0.9	0.6	0.4											
				ビタミンC				mg	531														
				コレステロール				mg	14														
				食塩相当量				g	0.03														
				飽 和				g	0.5														
				一価不飽和				g	0.9														
				多価不飽和				g	1.3														
				n-3				mg	264														
				n-6				mg	990														
				n-6 : n-3				3.8 : 1															
				リノール酸				mg	985	650	405	368							3793 2392				
				αリノレン酸				mg	97	25	16								668 405				
				EPA+DHA				mg	132	25	16								1.5 : 1 1.5 : 1				
				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	1.1%	387	217	140	136
ロイシン	1.8%	653	397	250	217
リジン	1.8%	675	199	129	232
メチオニン	0.6%	222	199	121	
シスチン	0.3%	122			
メチオニン・シスチン計	0.9%	347	379	239	158
フェニルアラニン	1.1%	392	271	166	
チロシン	0.8%	299			
フェニルアラニン・チロシン計	1.9%	691	434	272	269
スレオニン	1.1%	393	253	158	177
トリプトファン	0.3%	113	83	52	59
バリン	1.3%	469	289	180	144
ヒスチジン	1.0%	362	112	70	66
アルギニン	1.5%	541	199	129	188

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	387	268	250	180	107	149
ロイシン	653	453	440	410	103	110
リジン	675	468	340	360	138	130
メチオニン・シスチン計	347	240	220	160	109	150
フェニルアラニン・チロシン計	691	479	380	390	126	123
スレオニン	393	273	250	210	109	130
トリプトファン	113	78	60	70	131	112
バリン	469	325	310	220	105	148
ヒスチジン	362	251	-	120	-	209
全窒素量(g)	1.4					

