

ver.4 このレシピのエネルギー		119	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.85	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						
		8/26(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	g	176.8		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	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		～	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	3	エネルギー	kcal	118.8	↓この範囲内！			↓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		3.3	3.0	～	4.0	3.0	～	4.0				
野菜類		かぼちゃ(日本)-ゆで	12				/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM		
野菜類		トマト-生	26	たんぱく質	g	9.3	25%	16%	10%	18%	15.0%	～	23.0%	～		
野菜類		キャベツ-生	5	内、動物性蛋白質	g	4.9	13.5%				～	～	～	～		
野菜類		ブロッコリー-花序-ゆで	5	脂 質	g	3.9	11%	9%	6%	5%	7.0%	～	15.0%	～		
野菜類		こまつな・葉-ゆで	5	可溶性炭水化物	g	14.7	40%				～	～	53%	33%		
野菜類		オクラ-ゆで	5	繊維 不溶性	g	3.5	9.6%				～	～	～	～		
きのこ類		まいたけ-ゆで		維 総 量	g	5.0	13.7%				～	～	～	～		
乳類		ヨーグルト・全脂無糖		灰分	g	1.6	4.4%				～	～	～	～		
豆類		きな粉・全粒大豆		ナトリウム	mg	25	0.07%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15%	～	0.35%	0.07%	～	0.25%
種実類		ごま-いり	2	カリウム	mg	599	1.64%	0.69%	0.40%	0.60%	～	～	～	～	～	
				カルシウム	mg	115	0.31%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50%	～	1.00%	～	2.5%	
				マグネシウム	mg	52	0.143%	0.097%	0.060%	0.040%	～	～	～	～	0.3%	
				リ ン	mg	164	0.45%	0.49%	0.30%	0.50%	0.25%	～	0.75%	0.20%	～	0.30%
				カルシウム：リン比		0.70	1			1	1	1	1.2	1	1.4	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ょうという量			栄養量	栄養量	栄養量	
				鉄	mg	1.5	2	1	3	*2 上限量:これ以上は危険という量					110	
				亜 鉛	mg	0.8	4	2	4	/DM：乾燥重量あたり					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A	IU	8	302	184	183				12627	7790	9138	
				シ カロテン当量	IU	267	302	184	183				12627	7790	9138	
				ビタミンD	IU	268	33	20	18				188	117	183	
				ビタミンE	IU	3.6	1.8	1.1	1.8						37	
				ビタミンK	μg	107	98	60								
				ビタミンB1	mg	0.2	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	0.05	0.04							
				ビタミンB12	μg	1.02	2.1	1.3	0.8							
				葉 酸	μg	112	16	10	7							
				パントテン酸	mg	1.2	0.9	0.5	0.4							
				ビタミンC	mg	200										
				コレステロール	mg	14										
				食塩相当量	g	0.03										
				飽 和	g	0.6										
				一価不飽和	g	1.3										
				多価不飽和	g	1.5										
				n-3	mg	234										
				n-6	mg	1256										
				n-6：n-3		5.4	1									
				リノール酸	mg	1241	650	402	366				3793	2376		
				αリノレン酸	mg	67	25	16					668	402		
				EPA+DHA	mg	132	25	16					1.5	1	1.5	1
				EPA：DHA	mg	0.5	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	1.0%	370	217	139	135
ロイシン	1.7%	629	397	249	216
リジン	1.8%	647	199	128	230
メチオニン	0.6%	226	199	121	
シスチン	0.3%	121			
メチオニン・シスチン計	1.0%	350	379	238	157
フェニルアラニン	1.0%	374	271	164	
チロシン	0.8%	292			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	667	434	270	267
スレオニン	1.0%	383	253	157	175
トリプトファン	0.3%	111	83	51	58
バリン	1.2%	456	289	179	143
ヒスチジン	1.0%	355	112	69	66
アルギニン	1.5%	545	199	128	186

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	265	250	180	106	147
ロイシン	629	451	440	410	102	110
リジン	647	463	340	360	136	129
メチオニン・シスチン計	350	251	220	160	114	157
フェニルアラニン・チロシン計	667	477	380	390	126	122
スレオニン	383	274	250	210	110	131
トリプトファン	111	80	60	70	133	114
バリン	456	326	310	220	105	148
ヒスチジン	355	255	-	120	-	212
全窒素量(g)	1.4					

