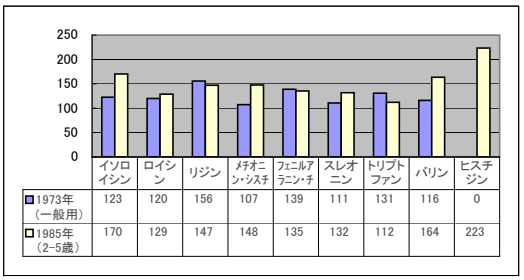
ver.4 このレシピのエネルギー 143 kcal　体重の0.75乗 1.87 kg　計算では 0.90 日分となります
参考の表へ　1日に与えるエネルギー 158 kcal　体　重 2.3 kg　実際は 1.0 日分とする

	7/9mon	
		グラム
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	15.1
果実類	バナナ-生	10
乳類	ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ・ｶﾃｰｼﾞ	3
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	5
肉類	成鶏・ささ身-生	6.5
豆類	糸引き納豆	3
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	8
野菜類	パセリ・葉-生	1.8
きのこ類	マッシュルーム-ゆで	15
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	5
いも類	さつまいも-蒸し	12
藻類	刻み昆布	0.3
油脂類	フラックシシードオイル	1
乳類	ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ・ｶﾃｰｼﾞ	3
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	20

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乗ﾍﾞｰｽ	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.7%	263	224	150	146
ロイシン	1.1%	454	411	269	233
リジン	1.2%	455	205	138	249
メチオニン	0.4%	141	205	130	
シスチン	0.2%	63			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.5%	203	392	257	170
フェニルアラニン	0.6%	245	280	178	
チロシン	0.5%	209			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.1%	454	448	293	289
スレオニン	0.6%	238	261	170	190
トリプトファン	0.2%	68	86	55	63
バリン	0.8%	309	299	194	154
ヒスチジン	0.6%	231	116	75	71
アルギニン	0.7%	287	205	138	202

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	算定用評点パタン		アミノ酸スコアを計算する(%)	
	(mg)		1973年(一般用)	1985年(2-5歳)	1973年(一般用)	1985年(2-5歳)
イソロイシン	263	306	250	180	123	170
ロイシン	454	528	440	410	120	129
リジン	455	529	340	360	156	147
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	203	236	220	160	107	148
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	454	528	380	390	139	135
スレオニン	238	277	250	210	111	132
トリプトファン	68	78	60	70	131	112
バリン	309	360	310	220	116	164
ヒスチジン	231	268	-	120	-	223
全窒素量(g)	0.9