

ver.4 このレシピのエネルギー 1日に与えるエネルギー		148	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.94	日分となります								
このレシピのエネルギー 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								
		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						
							NRC		AAFCO		NRC	AAFCO					
追加食品		h/d Hills prescription diet 詳細	11.5						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			
果実類		バナナ-生	5														
魚介類		ぶり・成魚-焼き	3.5						/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM			
魚介類		きはだまぐろ-生(切り身)	3.5						14%	10%	18%	15.0%	~	23.0%	~	~	
魚介類		ぶり・成魚-生(切り身)	10						8%	6%	5%	7.0%	~	15.0%	~	47%	33%
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	6											~	~	~	
いも類		さつまいも-蒸し	12											~	~	~	
きのこ類		マッシュルーム-ゆで	10						0.11%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%
									0.61%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%	~	~	
野菜類		しそ・葉-生	0.5						0.56%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%	~	2.5%	
野菜類		トマト・ミント-生	13						0.085%	0.060%	0.040%	~	~	~	~	0.3%	
藻類		刻み昆布	0.2						0.43%	0.30%	0.50%	0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%
種実類		ごま-いり	2									1.2 : 1	~	1.4 : 1	~	2 : 1	
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ	5						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	栄 養 量	栄 養 量		
乳類		ヨーグルト・全脂無糖	20						鉄	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量			129	
									亜 鉛	4	3	5			43		
									銅	0.4	0.3	0.3			11		
									マンガン	0.3	0.2	0.2					
									ビタミンD	312	218	216	13055	9197	10789		
									ビタミンE	312	218	216	13055	9197	10789		
									ビタミンK	34	24	22	194	138	216		
									ビタミンB1	1.9	1.3	2.2			43		
									ビタミンB2	101	70						
									ナイアシン	0.1	0.1	0.0					
									ビタミンB6	0.3	0.2	0.1					
									ビタミンB12	1.1	0.7	0.5					
									葉 酸	0.09	0.06	0.04					
									パントテン酸	2.1	1.5	0.9					
									ビタミンC	17	12	8					
									コレステロール	0.9	0.6	0.4					
									食塩相当量								
									飽 和								
									一価不飽和								
									多価不飽和								
									n-3								
									n-6								
									n-6 : n-3								
									リノール酸								
									αリノレン酸								
									EPA+DHA								
									EPA : DHA								

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	0.7%	315	224	164	160
ロイシン	1.2%	531	411	293	255
リジン	1.2%	538	205	151	272
メチオニン	0.4%	188	205	142	
シスチン	0.2%	80			
メチオニン・シスチン計	0.6%	269	392	281	186
フェニルアラニン	0.7%	291	280	194	
チロシン	0.6%	248			
フェニルアラニン・チロシン計	1.2%	539	448	319	315
スレオニン	0.7%	285	261	186	207
トリプトファン	0.2%	83	86	60	69
バリン	0.9%	367	299	211	168
ヒスチジン	0.9%	395	116	82	78
アルギニン	0.9%	368	205	151	220

アミノ酸スコア(参考)						
このレシピで摂取できる量 (mg)		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)
イソロイシン	315	295	250	180	118	164
ロイシン	531	498	440	410	113	121
リジン	538	504	340	360	148	140
メチオニン・シスチン計	269	252	220	160	114	157
フェニルアラニン・チロシン計	539	505	380	390	133	129
スレオニン	285	267	250	210	107	127
トリプトファン	83	78	60	70	130	111
バリン	367	344	310	220	111	156
ヒスチジン	395	370	-	120	-	308
全窒素量(g)	1.1					

