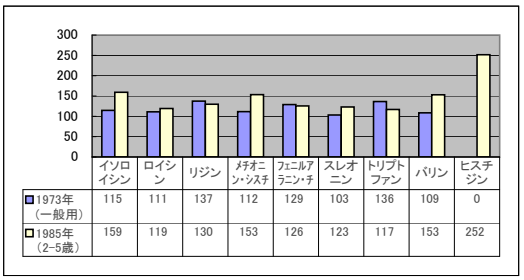
ver.4 このレシピのエネルギー 118 kcal　体重の0.75乗 1.74 kg　計算では 0.75 日分となります

参考の表へ　1日に与えるエネルギー 158 kcal　体　重 2.1 kg　実際は 1.0 日分とする

	8/2(thu)	グラム
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10
果実類	りんご-生	10
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	8
魚介類	かつお・春獲り-生	6
肉類	成鶏・ささ身-生	6
豆類	絹ごし豆腐	10
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	10
いも類	さつまいも-蒸し	10
野菜類	ﾄﾏﾄ・ﾐﾆﾄﾏﾄ-生	10
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	10
野菜類	しそ・葉-生	0.2
藻類	刻み昆布	0.3
種実類	ごま-いり	3
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	0.8%	290	209	142	138
ロイシン	1.3%	495	384	254	220
リジン	1.3%	473	192	131	235
メチオニン	0.4%	163	192	123	
シスチン	0.2%	87			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.7%	249	366	243	161
フェニルアラニン	0.7%	273	262	168	
チロシン	0.6%	223			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.3%	496	419	276	273
スレオニン	0.7%	262	244	161	179
トリプトファン	0.2%	83	80	52	60
バリン	0.9%	341	279	183	146
ヒスチジン	0.8%	306	108	71	67
アルギニン	1.0%	392	192	131	190

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	290	287	250	180	115	159
ロイシン	495	489	440	410	111	119
リジン	473	467	340	360	137	130
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	249	245	220	160	112	153
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	496	490	380	390	129	126
スレオニン	262	258	250	210	103	123
トリプトファン	83	82	60	70	136	117
バリン	341	337	310	220	109	153
ヒスチジン	306	302	–	120	–	252
全窒素量(g)	1.0