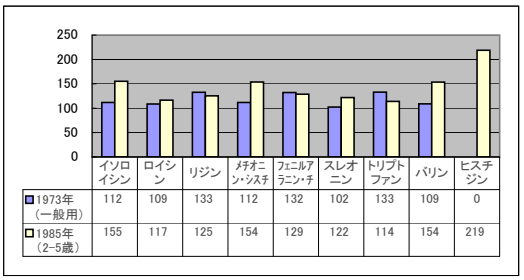
ver.4 このレシピのエネルギー 138 kcal　体重の0.75乗 1.74 kg　計算では 0.87 日分となります

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

	8/22(wed)	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	キャベツ-生	5
果実類	ブルーベリー-生	6
果実類	うんしゅうみかん 砂じょう	10
魚介類	ぶり・成魚-焼き	4
魚介類	大西洋さけ・養殖-焼き	4
豆類	糸引き納豆	3.5
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	きゅうり-生	8
野菜類	しそ・葉-生	1.5
野菜類	ﾄﾏﾄ・ﾐﾆﾄﾏﾄ-生	15
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	14.5
きのこ類	まいたけ-ゆで	5
いも類	さつまいも-蒸し	8
野菜類	大根・根、皮むき-生	8
野菜類	ブロッコリー・花序-ゆで	8
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
種実類	ごま-いり	3

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	0.6%	234	209	157	153
ロイシン	1.0%	400	384	280	243
リジン	0.9%	377	192	144	260
メチオニン	0.3%	135	192	136	
シスチン	0.2%	70			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.5%	206	366	268	177
フェニルアラニン	0.6%	230	262	186	
チロシン	0.5%	190			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	1.0%	420	419	305	301
スレオニン	0.5%	214	244	177	198
トリプトファン	0.2%	67	80	58	66
バリン	0.7%	282	279	202	161
ヒスチジン	0.5%	220	108	78	74
アルギニン	0.7%	308	192	144	210

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	234	279	250	180	112	155
ロイシン	400	478	440	410	109	117
リジン	377	451	340	360	133	125
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	206	246	220	160	112	154
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	420	502	380	390	132	129
スレオニン	214	256	250	210	102	122
トリプトファン	67	80	60	70	133	114
バリン	282	338	310	220	109	154
ヒスチジン	220	263	-	120	-	219
全窒素量(g)	0.8