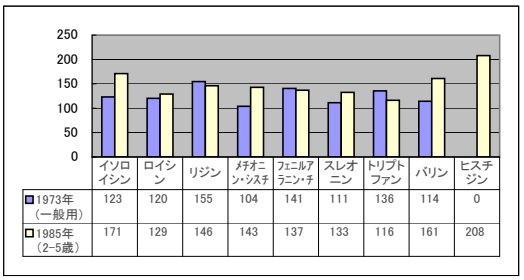
ver.4 このレシピのエネルギー 117 kcal　体重の0.75乗 1.74 kg　計算では 0.74 日分となります

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

	9/4(tue)	グラム
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10.5
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
肉類	成鶏・ささ身-生	7
豆類	糸引き納豆	3.5
野菜類	キャベツ-生	5
野菜類	しそ・葉-生	2
野菜類	なす-ゆで	8
野菜類	ﾄﾏﾄ･ﾐﾆﾄﾏﾄ-生	30
野菜類	にんじん・根、皮むき-ゆで	12
きのこ類	まいたけ-ゆで	8
いも類	さつまいも-蒸し	7
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
油脂類	フラックシシードオイル	1
果実類	ブルーベリー-生	6

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	0.5%	199	209	150	146
ロイシン	0.9%	342	384	268	233
リジン	0.9%	340	192	138	249
メチオニン	0.2%	98	192	130	
シスチン	0.1%	51			
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	0.4%	148	366	257	170
フェニルアラニン	0.5%	188	262	178	
チロシン	0.4%	157			
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	0.9%	345	419	292	288
スレオニン	0.5%	180	244	170	190
トリプトファン	0.1%	53	80	55	63
バリン	0.6%	229	279	193	154
ヒスチジン	0.4%	161	108	75	71
アルギニン	0.6%	220	192	138	201

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	199	308	250	180	123	171
ロイシン	342	529	440	410	120	129
リジン	340	526	340	360	155	146
ﾒﾁｵﾆﾝ･ｼｽﾁﾝ計	148	229	220	160	104	143
ﾌｪﾆﾙｱﾗﾆﾝ･ﾁﾛｼﾝ計	345	534	380	390	141	137
スレオニン	180	278	250	210	111	133
トリプトファン	53	81	60	70	136	116
バリン	229	354	310	220	114	161
ヒスチジン	161	250	-	120	-	208
全窒素量(g)	0.6