

このレシピで摂取できる栄養		
総重量	g	143.2
水分	g	102.0
乾燥重量	g	41.2
エネルギー	kcal	135.1
エネルギー密度	3.3	kcal/g
/ DM		
たんぱく質	g	7.5
内、動物性蛋白質	g	
脂 質	g	8.6
可溶性炭水化物	g	14.4
繊 不溶性	g	2.2
維 総 量	g	3.5
灰分	g	1.3
ナトリウム	mg	62
カリウム	mg	470
カルシウム	mg	204
マグネシウム	mg	50
リン	mg	163
カルシウム : リン比		1.25 : 1
栄養量		
鉄	mg	2.0
亜鉛	mg	4.9
銅	mg	0.2
マンガン	mg	0.3
ビタミンD	IU	90
シ カロテン当量	IU	352
A レチノール当量	IU	505
ビタミンE	IU	2.4
ビタミンK	μg	44
ビタミンB1	mg	0.2
ビタミンB2	mg	0.2
ナイアシン	mg	2.2
ビタミンB6	mg	0.21
ビタミンB12	μg	0.6
葉 酸	μg	58
パントテン酸	mg	1.0
ビタミンC	mg	418
コレステロール	mg	11
食塩相当量	g	0.1
飽 和	g	1.1
一価不飽和	g	1.4
多価不飽和	g	1.3
n-3	mg	350
n-6	mg	958
n-6 : n-3		2.7 : 1
リノール酸	mg	1041
αリノレン酸	mg	49
EPA + DHA	mg	217

このレシピでの推奨量 *1		
NRC		AAFCO
本重0.75 兼ベース	乾燥重量 ベース	乾燥重量 ベース
14%	10%	18%
8%	6%	5%
0.11%	0.08%	0.06%
0.59%	0.40%	0.60%
0.55%	0.40%	0.60%
0.083%	0.060%	0.040%
0.42%	0.30%	0.50%
		1 : 1
栄養量		
2	1	3
3	2	5
0.3	0.2	0.3
0.3	0.2	0.2
291	208	206
291	208	206
31	23	21
1.7	1.2	2.1
94	67	
0.1	0.1	0.0
0.3	0.2	0.1
1.0	0.7	0.5
0.09	0.06	0.04
2.0	1.4	0.9
16	11	7
0.9	0.6	0.4
628	453	412
24	18	
24	18	

このレシピでの 量	このレシピでの 推奨量
疾患別推奨レベル	
この範囲内！	この範囲内！
4.0	~
/DM 23.0%	/DM
15.0%	~
	~
	~
	~
	~
	~
0.35%	0.07% ~ 0.25%
1.00%	~
0.75%	~
1.4 : 1	0.20% ~ 0.30%
このくらいは摂りましょうという これ以上は危険という量	
乾燥重量あたり	

↑
サブリメントはグラム数ではなくて、個数または杯数です。
分子の入力方法。例:2/3→、ゼロ+スラッシュ+2/3

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		
/DM	mg	NRC 体重0.75乗ベース	AAFCO 乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.6%	233	209	157
ロイシン	1.0%	405	384	280
リジン	0.9%	379	192	144
メチオニン	0.3%	134	192	136
シスチン	0.2%	72		
メチオニン・シスチン計	0.5%	207	366	268
フェニルアラニン	0.6%	235	262	185
チロシン	0.5%	192		
フェニルアラニン・チロシン計	1.0%	427	419	305
スレオニン	0.5%	223	244	177
トリプトファン	0.2%	68	80	58
バリン	0.7%	287	279	202
ヒスチジン	0.5%	192	108	78
アルギニン	0.8%	312	192	144
				210

このレシピで摂取できる量	窒素1gあたりのアミノ酸量 (mg)	算定用評点バタン		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	233	280	250	180	112
ロイシン	405	486	440	410	110
リジン	379	454	340	360	134
メチオニン・シスチン計	207	248	220	160	113
フェニルアラニン・チロシン計	427	511	380	390	135
スレオニン	223	267	250	210	107
トリプトファン	68	81	60	70	135
バリン	287	344	310	220	111
ヒスチジン	192	230	—	120	—
全窒素量(g)	0.8				192

