

ver.4 このレシピのエネルギー		119	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						
11/3(sat)			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					
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	10	グラム		総重量	g	80.0		NRC		AAFCO	NRC		AAFCO		
					水分	g	43.7		体重0.75乗ベース		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	g	36.3				乾燥重量ベース			乾燥重量ベース		
肉類	成鶏・ささ身-生	6			エネルギー	kcal	118.8									
いも類	じゃがいも-水煮	8			エネルギー密度		3.3	kcal/g								
乳類	ヨーグルト・全脂無糖	10														
							/DM									
					たんぱく質	g	6.8	19%								
					内、動物性蛋白質	g										
					脂 質	g	7.0	19%								
					可溶性炭水化物	g	14.4	40%								
					繊維 不溶性	g	0.2	0.5%								
					維 総 量	g	0.8	2.1%								
					灰分	g	0.4	1.1%								
					ナトリウム	mg	35	0.10%	0.13%	0.08%	0.06%					
					カリウム	mg	291	0.80%	0.67%	0.40%	0.60%					
					カルシウム	mg	179	0.49%	0.62%	0.40%	0.60%			2.5%		
					マグネシウム	mg	33	0.092%	0.095%	0.060%	0.040%			0.3%		
					リ ン	mg	162	0.45%	0.48%	0.30%	0.50%			1.6%		
					カルシウム：リン比		1.10	： 1			1：1			2：1		
							栄養量		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
					鉄	mg	1.9		2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量				109
					亜 鉛	mg	2.9		3	2	4					36
					銅	mg	0.2		0.3	0.2	0.3					9
					マンガン	mg	0.1		0.3	0.2	0.2					
					ビタミンA レチノール当量	IU	153		291	183	182			12194	7744	9085
					シ ンカロテン当量	IU	0		291	183	182			12194	7744	9085
					ビタミンD	IU	11		31	20	18			181	116	182
					ビタミンE	IU	1.1		1.7	1.1	1.8					36
					ビタミンK	μ g	1		94	59						
					ビタミンB1	mg	0.1		0.1	0.1	0.0					
					ビタミンB2	mg	0.1		0.3	0.2	0.1					
					ナイアシン	mg	1.3		1.0	0.6	0.4					
					ビタミンB6	mg	0.11		0.09	0.05	0.04					
					ビタミンB12	μ g	0.5		2.0	1.3	0.8					
					葉 酸	μ g	17		16	10	7					
					パントテン酸	mg	0.6		0.9	0.5	0.4					
					ビタミンC	mg	1004									
					コレステロール	mg	7									
					食塩相当量	g	0.0									
					飽 和	g	0.6									
					一価不飽和	g	0.2									
					多価不飽和	g	0.0									
					n-3	mg	5									
					n-6	mg	38									
					n-6：n-3		7.3	： 1								
					脂肪酸											
					リノール酸	mg	247		628	400	363			3663	2362	
					αリノレン酸	mg	4		24	16						
					EPA+DHA	mg	1		24	16				645	400	
					EPA：DHA	mg	0.3	： 1	1：1	1：1				1.5：1	1.5：1	

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	0.4%	150	209	138	134
ロイシン	0.7%	259	384	247	214
リジン	0.7%	262	192	127	229
メチオニン	0.2%	77	192	120	
シスチン	0.1%	33			
メチオニン・シスチン計	0.3%	110	366	236	156
フェニルアラニン	0.4%	134	262	164	
チロシン	0.3%	115			
フェニルアラニン・チロシン計	0.7%	250	419	269	265
スレオニン	0.4%	137	244	156	174
トリプトファン	0.1%	39	80	51	58
バリン	0.5%	175	279	178	142
ヒスチジン	0.3%	121	108	69	65
アルギニン	0.4%	160	192	127	185

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)
(mg)						
イソロイシン	150	338	250	180	135	188
ロイシン	259	584	440	410	133	142
リジン	262	591	340	360	174	164
メチオニン・シスチン計	110	247	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	250	562	380	390	148	144
スレオニン	137	308	250	210	123	147
トリプトファン	39	87	60	70	145	124
バリン	175	395	310	220	128	180
ヒスチジン	121	273	-	120	-	227
全窒素量(g)	0.4					

