

ver.4 このレシピのエネルギー		201	kcal	体重の0.75乗	1.74	kg	計算では	1.27	日分となります	
参考の表へ		1日与えるエネルギー	158	kcal	体 重	2.1	kg	実際は	1.0	日分とする
		12/12(wed)								
		グラム								
追加食品	h/d Hills prescription diet 詳細	30								
野菜類	にんじん・根、皮むき・ゆで	10								
乳類	ナチュラルチーズ・カテージ	3								
肉類	成鶏・ささ身・生	3								
豆類	絹ごし豆腐	3								
豆類	糸引き納豆	1.5								
いも類	さつまいも・蒸し	3								
野菜類	キャベツ・生	3								
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	3								
野菜類	トマト・ミニトマト・生	2								
藻類	刻み昆布	0.5								
油脂類	フラックスシードオイル	0.5								
魚介類	あじ・まあじ・焼き	8								
豆類	糸引き納豆	3.5								
いも類	さつまいも・蒸し	10								
野菜類	キャベツ・生	8								
野菜類	ブロッコリー・花序・ゆで	8								
野菜類	さやいんげん・若ざや・ゆで	5								
野菜類	青ピーマン・生	3.5								
野菜類	トマト・ミニトマト・生	5								
藻類	刻み昆布	1								
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乗ベース	乾燥重量ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.5%	267	209	220	214
ロイシン	0.8%	461	384	393	341
リジン	0.8%	451	192	202	364
メチオニン	0.3%	152	192	191	
シスチン	0.1%	83			
メチオニン・シスチン計	0.4%	236	366	376	249
フェニルアラニン	0.5%	267	262	260	
チロシン	0.4%	215			
フェニルアラニン・チロシン計	0.8%	482	419	428	422
スレオニン	0.4%	255	244	249	278
トリプトファン	0.1%	76	80	81	93
バリン	0.5%	314	279	283	226
ヒスチジン	0.4%	215	108	110	104
アルギニン	0.7%	383	192	202	295

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	267	278	250	180	111	155
ロイシン	461	481	440	410	109	117
リジン	451	471	340	360	138	131
メチオニン・シスチン計	236	246	220	160	112	154
フェニルアラニン・チロシン計	482	503	380	390	132	129
スレオニン	255	266	250	210	106	127
トリプトファン	76	80	60	70	133	114
バリン	314	327	310	220	106	149
ヒスチジン	215	224	-	120	-	187
全窒素量(g)	1.0					

