

ver.4 このレシピのエネルギー		192	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	1.22	日分となります																											
1日に与えるエネルギー		158	kcal	体 重	2.3	kg	実際には	1.0	日分とする																											
1/25(fri)		グラム		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																						
				総重量			g		189.6		NRC		AAFCO		NRC			AAFCO																		
乳類		ナチュラルチーズ・カテージ		10		水分			g		137.5		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース		体重0.75乗ベース		乾燥重量ベース		乾燥重量ベース													
肉類		成鶏・ささ身・生		8		乾燥重量			g		52.1																									
油脂類		フラックスシードオイル		1		エネルギー			kcal		192.1																									
野菜類		かぼちゃ(西洋)・ゆで		15		エネルギー密度					3.7		kcal/g																							
豆類		木綿豆腐		10																																
いも類		さつまいも・蒸し		10																																
魚介類		ぶり・成魚・焼き		6																																
魚介類		ぶり・成魚・焼き		7		たんぱく質			g		13.0		25%		/DM		12%		10%		18%		/DM		15.0%		23.0%		/DM		12%		10%		18%	
豆類		絹ごし豆腐		11		内、動物性蛋白質			g																											
豆類		糸引き納豆		3.5		脂 質			g		9.7		19%		6%		6%		5%		7.0%		15.0%		39%		33%									
いも類		さつまいも・蒸し		10		可溶性炭水化物			g		20.3		39%																							
野菜類		キャベツ・生		5		繊維 不溶性			g		2.1		4.0%																							
野菜類		ブロッコリー・花序・ゆで		3.5		維 総 量			g		3.2		6.1%																							
野菜類		りょうとうもやし・ゆで		7		灰分			g		3.6		6.9%																							
野菜類		かぼちゃ(西洋)・ゆで		11		ナトリウム			mg		97		0.19%		0.09%		0.08%		0.06%		0.15%		0.35%		0.07%		0.25%									
野菜類		かぼちゃ(西洋)・ゆで		1		カリウム			mg		460		0.88%		0.50%		0.40%		0.60%																	
藻類		刻み昆布		1		カルシウム			mg		124		0.24%		0.47%		0.40%		0.60%		0.50%		1.00%						2.5%							
種実類		ごま・いり		2		マグネシウム			mg		44		0.084%		0.071%		0.060%		0.040%										0.3%							
						リン			mg		122		0.23%		0.36%		0.30%		0.50%		0.25%		0.75%		0.20%		0.30%		1.6%							
						カルシウム：リン比					1.02		1				1		1		1.2 : 1		1.4 : 1						2 : 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	0.9%	477	224	198	193
ロイシン	1.5%	798	411	354	307
リジン	1.5%	792	205	182	328
メチオニン	0.5%	258	205	172	
シスチン	0.2%	127			
メチオニン・シスチン計	0.7%	385	392	338	224
フェニルアラニン	0.9%	444	280	234	
チロシン	0.7%	369			
フェニルアラニン・チロシン計	1.6%	813	448	385	380
スレオニン	0.8%	419	261	224	250
トリプトファン	0.2%	125	86	73	83
バリン	1.0%	540	299	255	203
ヒスチジン	1.0%	502	116	99	94
アルギニン	1.2%	607	205	182	266

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	477	300	250	180	120	167
ロイシン	798	502	440	410	114	122
リジン	792	498	340	360	147	138
メチオニン・シスチン計	385	242	220	160	110	151
フェニルアラニン・チロシン計	813	512	380	390	135	131
スレオニン	419	263	250	210	105	125
トリプトファン	125	79	60	70	131	113
バリン	540	340	310	220	110	154
ヒスチジン	502	316	-	120	-	263
全窒素量(g)	1.6					

