

ver.4 このレシピのエネルギー		116	kcal	体重の0.75乗	1.87	kg	計算では	0.73	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	実際は	1.0	日分とする							
1/27(sun)		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				
		グラム					NRC		AAFCO				NRC		AAFCO	
			総重量	g	130.0		体重0.75乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乾燥重量			体重0.75乗ベース	乾燥重量	乾燥重量	乾燥重量
			水分	g	97.5			ベース	ベース	ベース						
			乾燥重量	g	32.5											
			エネルギー	kcal	115.9											
			エネルギー密度		3.6	kcal/g										
							/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM
			たんぱく質	g	5.9	18%	19%	10%	18%	15.0%	23.0%	15.0%	23.0%			
			内、動物性蛋白質	g												
			脂 質	g	4.2	13%	10%	6%	5%	7.0%	15.0%	7.0%	15.0%	62%	33%	
			可溶性炭水化物	g	17.2	53%										
			繊維 不溶性	g	0.0	0.0%				2.0%	~	2.0%	~			
			維 総 量	g	0.0	0.0%										
			灰分	g	4.0	12.4%										
			ナトリウム	mg	78	0.24%	0.15%	0.08%	0.06%	0.15%	0.35%	0.07%	0.25%			
			カリウム	mg	21	0.06%	0.80%	0.40%	0.60%							
			カルシウム	mg	21	0.06%	0.75%	0.40%	0.60%	0.50%	1.00%					2.5%
			マグネシウム	mg	3	0.009%	0.113%	0.060%	0.040%							0.3%
			リ ン	mg	17	0.05%	0.57%	0.30%	0.50%	0.25%	0.75%	0.20%	0.30%			1.6%
			カルシウム：リン比		1.23	: 1			1 : 1	1.2 : 1	1.4 : 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	0.0		2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量						98
			亜 鉛	mg	0.0		4	2	4							33
			銅	mg	0.0		0.4	0.2	0.2							8
			マンガン	mg	0.0		0.3	0.2	0.2							
			ビタミンC	mg	0		312	164	163					13055	6926	8125
			ビタミンD	IU	0		312	164	163					13055	6926	8125
			ビタミンE	IU	0		34	18	16					194	104	163
			ビタミンK	μg	0		1.9	1.0	1.6							33
			ビタミンB1	mg	0.0		101	53								
			ビタミンB2	mg	0.0		0.1	0.1	0.0							
			ナイアシン	mg	0.0		0.3	0.2	0.1							
			ビタミンB6	mg	0.00		1.1	0.6	0.4							
			ビタミンB12	μg	0.0		0.09	0.05	0.03							
			葉 酸	μg	0		2.1	1.1	0.7							
			パントテン酸	mg	0.0		17	9	6							
			ビタミンC	mg	0		0.9	0.5	0.3							
			コレステロール	mg	0											
			食塩相当量	g	0.0											
			飽 和	g	0.0											
			一価不飽和	g	0.0											
			多価不飽和	g	0.0											
			n-3	mg	0											
			n-6	mg	0											
			n-6 : n-3	#DIV/0!	: 1											
			リノール酸	mg	0		672	358	325					3922	2113	
			αリノレン酸	mg	0		26	14								
			EPA+DHA	mg	0		26	14						691	358	
			EPA : DHA	#DIV/0!	: 1		1 : 1	1 : 1						1.5 : 1	1.5 : 1	

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	AAFCO
			体重0.75乗ベース	乾燥重量ベース
イソロイシン	0.0%	0	224	124
ロイシン	0.0%	0	411	221
リジン	0.0%	0	205	114
メチオニン	0.0%	0	205	107
システイン	0.0%	0		
メチオニン・システイン計	0.0%	0	392	211
フェニルアラニン	0.0%	0	280	146
チロシン	0.0%	0		
フェニルアラニン・チロシン計	0.0%	0	448	241
スレオニン	0.0%	0	261	140
トリプトファン	0.0%	0	86	46
バリン	0.0%	0	299	159
ヒスチジン	0.0%	0	116	62
アルギニン	0.0%	0	205	114

アミノ酸スコア(参考)		算定用評価ボタン				アミノ酸スコアを計算する(%)	
このレシビで摂取できる量 (mg)		要素1gあたりの アミノ酸量	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	0	#DIV/0!	250	180	#DIV/0!	#DIV/0!	
ロイシン	0	#DIV/0!	440	410	#DIV/0!	#DIV/0!	
リジン	0	#DIV/0!	340	360	#DIV/0!	#DIV/0!	
メチオニン・シスチン計	0	#DIV/0!	220	160	#DIV/0!	#DIV/0!	
フェニルアラニン・チロシン計	0	#DIV/0!	380	390	#DIV/0!	#DIV/0!	
スレオニン	0	#DIV/0!	250	210	#DIV/0!	#DIV/0!	
トリプトファン	0	#DIV/0!	60	70	#DIV/0!	#DIV/0!	
バリン	0	#DIV/0!	310	220	#DIV/0!	#DIV/0!	
ヒスチジン	0	#DIV/0!	-	120	-	#DIV/0!	
全窒素量(g)	0.0						

