

ver.4 このレシピのエネルギー		126	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.80	日分となります													
参考の表へ		158	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする													
7/6(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											
グラム						NRC			AAFCO	NRC			AAFCO									
		総重量				g	184.5				体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース	乾燥重量ベース							
		水分				g	148.4				乾燥重量			乾燥重量	乾燥重量							
		乾燥重量				g	36.1				乗ベース			乗ベース	乗ベース							
		エネルギー				kcal	125.8				この範囲内！			この範囲内！								
		エネルギー密度					3.5	kcal/g				3.0 ~ 4.0			この範囲内！							
						/DM			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM	/DM						
		たんぱく質				g	7.5	21%	16%	10%	18%	15.0%	~	23.0%	~	~	~					
		内、動物性蛋白質				g	#VALUE!	#####	~	~	~	~	~	~	~	~	~					
		脂 質				g	6.9	19%	9%	6%	5%	7.0%	~	15.0%	~	~	54%	33%				
		可溶性炭水化合物				g	16.0	44%	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~				
		繊維 不溶性				g	3.8	10.4%	~	~	~	2.0%	~	~	~	~	~	~				
		維 総 量				g	5.2	14.4%	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~				
		灰分				g	1.5	4.3%	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~				
		ナトリウム				mg	51	0.14%	0.13%	0.08%	0.06%	0.15%	~	0.35%	0.07%	~	0.25%	~				
		カリウム				mg	509	1.41%	0.70%	0.40%	0.60%	~	~	~	~	~	~	~				
		カルシウム				mg	164	0.45%	0.65%	0.40%	0.60%	0.50%	~	1.00%	~	~	2.5%	~				
		マグネシウム				mg	52	0.143%	0.098%	0.060%	0.040%	~	~	~	~	~	0.3%	~				
		リ ン				mg	132	0.37%	0.50%	0.30%	0.50%	0.25%	~	0.75%	0.20%	~	0.30%	1.6%				
		カルシウム：リン比				1.25 : 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ょうという量			栄養量			栄養量	栄養量			
						鉄			mg	1.4	2	1	3	*2上限量:これ以上は危険という量						108		
						亜 鉛			mg	0.8	4	2	4							36		
						銅			mg	0.2	0.4	0.2	0.3							9		
						マンガ			mg	0.4	0.3	0.2	0.2							~		
						ビタレチノール			IU	28	302	182	181				12627			7703	9036	
						ミンカロゲン当量			IU	102	302	182	181				12627			7703	9036	
						Aレチノール当量			IU	128	33	20	18				188			116	181	
						ビタミンD			IU	41	~	~	~							~	~	
						ビタミンE			IU	2.6	1.8	1.1	1.8							~	~	
						ビタミンK			μg	63	98	59	~							~	~	
						ビタミンB1			mg	0.2	0.1	0.1	0.0							~	~	
						ビタミンB2			mg	0.2	0.3	0.2	0.1							~	~	
						ナイアシン			mg	2.5	1.0	0.6	0.4							~	~	
						ビタミンB6			mg	0.24	0.09	0.05	0.04							~	~	
						ビタミンB12			μg	0.5	2.1	1.3	0.8							~	~	
						葉 酸			μg	85	16	10	7							~	~	
						パントテン酸			mg	1.0	0.9	0.5	0.4							~	~	
						ビタミンC			mg	325	~	~	~							~	~	
						コレステロール			mg	7	~	~	~							~	~	
						食塩相当量			g	0.1	~	~	~							~	~	
						飽 和			g	1.0	~	~	~							~	~	
						一価不飽和			g	1.4	~	~	~							~	~	
						多価不飽和			g	1.6	~	~	~							~	~	
						n-3			mg	304	~	~	~							~	~	
						n-6			mg	1322	~	~	~							~	~	
						n-6 : n-3			4.4 : 1		~	~	~							~	~	
						リノール酸			mg	1300	650	398	361							3793	2349	
						αリノレン酸			mg	51	25	16	~							~	~	
						EPA+DHA			mg	223	25	16	~							668	398	
						EPA : DHA			mg	0.5 : 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	0.6%	227	217	137	134
ロイシン	1.1%	384	397	246	213
リジン	1.0%	355	199	126	228
メチオニン	0.4%	135	199	119	
シスチン	0.2%	82			
メチオニン・シスチン計	0.6%	217	379	235	155
フェニルアラニン	0.7%	235	271	163	
チロシン	0.5%	178			
フェニルアラニン・チロシン計	1.1%	413	434	267	264
スレオニン	0.6%	221	253	155	173
トリプトファン	0.2%	72	83	51	58
バリン	0.8%	278	289	177	141
ヒスチジン	0.7%	236	112	69	65
アルギニン	1.0%	348	199	126	184

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	227	266	250	180	106	148
ロイシン	384	449	440	410	102	109
リジン	355	415	340	360	122	115
メチオニン・シスチン計	217	254	220	160	115	159
フェニルアラニン・チロシン計	413	483	380	390	127	124
スレオニン	221	259	250	210	104	123
トリプトファン	72	84	60	70	140	120
バリン	278	325	310	220	105	148
ヒスチジン	236	277	-	120	-	230
全窒素量(g)	0.9					

