

ver.4 このレシピのエネルギー		132	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.83	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										
7/30(tue)		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	疾患別推奨レベル			NRC			AAFCO			
						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				
						↓この範囲内！			↓この範囲内！										
						3.0			～ 4.0			～							
						/DM			/DM	/DM	/DM			/DM	/DM				
						たんぱく質			16%	10%	18%	15.0% ～ 23.0%			～				
						内、動物性蛋白質						～							
						脂 質			9%	6%	5%	7.0% ～ 15.0%			～				
						可溶性炭水化合物						～			54%			33%	
						繊維 不溶性						2.0% ～			～				
						維 総 量						～			～				
						灰分						～			～				
						ナトリウム			0.13%	0.08%	0.06%	0.15% ～ 0.35%			0.07% ～ 0.25%				
						カリウム			0.70%	0.40%	0.60%	～			～				
						カルシウム			0.65%	0.40%	0.60%	0.50% ～ 1.00%			～ 2.5%				
						マグネシウム			0.099%	0.060%	0.040%	～			～ 0.3%				
						リ ン			0.50%	0.30%	0.50%	0.25% ～ 0.75%			0.20% ～ 0.30%				
						カルシウム：リン比			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			2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量			108				
						亜 鉛			4	2	4				36				
						銅			0.4	0.2	0.3				9				
						マンガン			0.3	0.2	0.2								
						ビタミンC			302	181	180				12627			7654	8979
						ミネラル当量			302	181	180				12627			7654	8979
						A レチノール当量			33	20	18				188			115	180
						ビタミンD			1.8	1.1	1.8								36
						ビタミンE			98	59									
						ビタミンK			0.1	0.1	0.0								
						ビタミンB1			0.3	0.2	0.1								
						ビタミンB2			1.0	0.6	0.4								
						ナイアシン			0.09	0.05	0.04								
						ビタミンB6			2.1	1.3	0.8								
						ビタミンB12			16	10	6								
						葉 酸			0.9	0.5	0.4								
						パントテン酸													
						ビタミンC													
						コレステロール													
						食塩相当量													
						飽 和													
						一価不飽和													
						多価不飽和													
						n-3													
						n-6													
						n-6：n-3													
						リノール酸			650	395	359				3793			2334	
						αリノレン酸			25	16									
						EPA+DHA			25	16					668			395	
						EPA：DHA			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	0.9%	310	217	136	133
ロイシン	1.5%	525	397	244	212
リジン	1.5%	525	199	126	226
メチオニン	0.5%	188	199	119	
シスチン	0.3%	94			
メチオニン・シスチン計	0.8%	282	379	233	154
フェニルアラニン	0.8%	296	271	162	
チロシン	0.6%	233			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	529	434	266	262
スレオニン	0.8%	299	253	154	172
トリプトファン	0.2%	86	83	50	57
バリン	1.0%	371	289	176	140
ヒスチジン	0.8%	278	112	68	65
アルギニン	1.2%	426	199	126	183

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	310	286	250	180	114	159
ロイシン	525	484	440	410	110	118
リジン	525	484	340	360	142	134
メチオニン・シスチン計	282	260	220	160	118	162
フェニルアラニン・チロシン計	529	487	380	390	128	125
スレオニン	299	275	250	210	110	131
トリプトファン	86	80	60	70	133	114
バリン	371	342	310	220	110	156
ヒスチジン	278	256	-	120	-	214
全窒素量(g)	1.1					

