

ver.4 このレシピのエネルギー		104	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.66	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											
4/9(wed)		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					
		乾燥重量				体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース			疾患別推奨レベル			体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース		
		エネルギー										この範囲内！								
		エネルギー密度										3.0 ～ 4.0								
						/DM			/DM /DM /DM			/DM /DM			/DM /DM /DM					
		たんぱく質				7.9 25%			19% 10% 18%			15.0% ～ 23.0%								
		内、動物性蛋白質																		
		脂 質				5.6 18%			10% 6% 5%			7.0% ～ 15.0%			63% 33%					
		可溶性炭水化合物				12.3 40%														
		繊維 不溶性				3.4 11.0%						2.0% ～								
		維 総 量				4.6 14.6%														
		灰分				1.4 4.6%														
		ナトリウム				32 0.10%			0.15% 0.08% 0.06%			0.15% ～ 0.35%			0.07% ～ 0.25%					
		カリウム				512 1.64%			0.81% 0.40% 0.60%			0.50% ～ 1.00%						2.5%		
		カルシウム				173 0.55%			0.75% 0.40% 0.60%									0.3%		
		マグネシウム				45 0.145%			0.114% 0.060% 0.040%			0.25% ～ 0.75%			0.20% ～ 0.30%			1.6%		
		リン				144 0.46%			0.58% 0.30% 0.50%			1.2 : 1 ～ 1.4 : 1						2 : 1		
		カルシウム：リン比				1.20 : 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				1.5			2 1 2			*2上限量：これ以上は危険という量			94					
		亜 鉛				4.6			4 2 4						31					
		銅				0.2			0.4 0.2 0.2						8					
		マンガン				0.3			0.3 0.1 0.2											
		ビタミンE				6			302 157 156						12627 6645 7795					
		ミネラル当量				236									12627 6645 7795					
		A レチノール当量				323			302 157 156						188 100 156					
		ビタミンD				33			33 17 16						31					
		ビタミンE				3.4			1.8 0.9 1.6											
		ビタミンK				100			98 51											
		ビタミンB1				0.2			0.1 0.1 0.0											
		ビタミンB2				0.2			0.3 0.2 0.1											
		ナイアシン				3.0			1.0 0.5 0.4											
		ビタミンB6				0.32			0.09 0.05 0.03											
		ビタミンB12				0.2			2.1 1.1 0.7											
		葉 酸				98			16 8 6											
		パントテン酸				1.2			0.9 0.5 0.3											
		ビタミンC				631														
		コレステロール				15														
		食塩相当量				0.06														
						飽 和														
						一価不飽和														
						多価不飽和														
						n-3														
						n-6														
						n-6：n-3			5.7：1											
						リノール酸			1246			650 343 312			3793 2027					
						αリノレン酸			64			25 14								
						EPA+DHA			136			25 14			668 343					
						EPA：DHA			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	1.0%	307	217	118	115
ロイシン	1.7%	528	397	212	184
リジン	1.7%	532	199	109	196
メチオニン	0.6%	183	199	103	
シスチン	0.3%	102			
メチオニン・シスチン計	0.9%	287	379	203	134
フェニルアラニン	1.0%	310	271	140	
チロシン	0.8%	245			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	556	434	231	228
スレオニン	1.0%	305	253	134	150
トリプトファン	0.3%	90	83	44	50
バリン	1.2%	361	289	153	122
ヒスチジン	0.8%	247	112	59	56
アルギニン	1.5%	456	199	109	159

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	307	266	250	180	106	148
ロイシン	528	457	440	410	104	112
リジン	532	461	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	287	248	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	556	482	380	390	127	124
スレオニン	305	264	250	210	106	126
トリプトファン	90	78	60	70	131	112
バリン	361	313	310	220	101	142
ヒスチジン	247	214	-	120	-	179
全窒素量(g)	1.2					

