

ver.4 このレシピのエネルギー		137	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	0.87	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										
4/23(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						
		総重量				g	211.9				体重0.75乗ベース			乾燥重量ベース					
		水分				g	172.7				乾燥重量ベース			乾燥重量ベース					
		乾燥重量				g	39.3												
		エネルギー				kcal	136.8												
		エネルギー密度					3.5	kcal/g											
						/DM			/DM	/DM	/DM	/DM	/DM						
		たんぱく質				g	10.9	28%	15%	10%	18%	15.0%	23.0%						
		肉・動物性蛋白質				g													
		脂 質				g	7.2	18%	8%	6%	5%	7.0%	15.0%						
		可溶性炭水化合物				g	14.9	38%											
		繊維 不溶性				g	4.2	10.8%											
		維 総 量				g	5.4	13.8%											
		灰分				g	1.6	4.1%											
		ナトリウム				mg	19	0.05%	0.12%	0.08%	0.06%	0.15%	0.35%	0.07%	0.25%				
		カリウム				mg	606	1.54%	0.64%	0.40%	0.60%	0.50%	1.00%		2.5%				
		カルシウム				mg	170	0.43%	0.60%	0.40%	0.60%	0.25%	0.75%		0.3%				
		マグネシウム				mg	55	0.141%	0.091%	0.060%	0.040%				1.6%				
		リ ン				mg	185	0.47%	0.46%	0.30%	0.50%	0.25%	0.75%		1.6%				
		カルシウム：リン比				0.92：1			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	1.6	2	1	3	*2上限量：これ以上は危険という量					118
						亜 鉛			mg	4.8	4	2	5						39
						銅			mg	0.3	0.4	0.2	0.3						10
						マンガン			mg	0.4	0.3	0.2	0.2						
						ビタミンB1			IU	8	302	198	196				12627	8369	9817
						ミネラル当量			IU	137	302	198	196				12627	8369	9817
						A レチノール当量			IU	227	33	22	20				188	126	196
						ビタミンD			IU	95	1.8	1.2	2.0						39
						ビタミンE			IU	4.1	98	64							
						ビタミンK			μg	62	0.1	0.1	0.0						
						ビタミンB1			mg	0.3	0.3	0.2	0.1						
						ビタミンB2			mg	0.2	1.0	0.7	0.4						
						ナイアシン			mg	6.0	0.09	0.06	0.04						
						ビタミンB6			mg	0.41	2.1	1.4	0.9						
						ビタミンB12			μg	1.6	16	11	7						
						葉 酸			μg	96	0.9	0.6	0.4						
						パントテン酸			mg	1.4									
						ビタミンC			mg	628									
						コレステロール			mg	18									
						食塩相当量			g	0.03									
						飽 和			g	0.9									
						一価不飽和			g	1.5									
						多価不飽和			g	2.0									
						n-3			mg	350									
						n-6			mg	1655									
						n-6：n-3				4.7：1									
						リノール酸			mg	1626	650	432	393				3793	2552	
						αリノレン酸			mg	89	25	17							
						EPA+DHA			mg	203	25	17					668	432	
						EPA：DHA			mg	0.6：1	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	1.1%	425	217	149	145
ロイシン	1.8%	715	397	267	232
リジン	1.9%	730	199	137	247
メチオニン	0.7%	262	199	130	
シスチン	0.4%	143			
メチオニン・シスチン計	1.0%	407	379	255	169
フェニルアラニン	1.0%	407	271	177	
チロシン	0.8%	318			
フェニルアラニン・チロシン計	1.8%	725	434	291	287
スレオニン	1.0%	403	253	169	188
トリプトファン	0.3%	128	83	55	63
バリン	1.3%	501	289	192	153
ヒスチジン	1.3%	502	112	75	71
アルギニン	1.6%	611	199	137	200

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	425	266	250	180	107	148
ロイシン	715	449	440	410	102	110
リジン	730	458	340	360	135	127
メチオニン・シスチン計	407	255	220	160	116	160
フェニルアラニン・チロシン計	725	455	380	390	120	117
スレオニン	403	253	250	210	101	120
トリプトファン	128	80	60	70	134	115
バリン	501	314	310	220	101	143
ヒスチジン	502	315	-	120	-	262
全窒素量(g)	1.6					

