

ver.4 このレシピのエネルギー		144	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.02	日分となります														
参考の表へ		142	kcal	体 重	2.2	kg	実際は	1.0	日分とする														
11/5(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		217.9															
		水分				g		177.2															
		乾燥重量				g		40.7															
		エネルギー				kcal		144.4															
		エネルギー密度				kcal/g		3.5															
						/DM		/DM		/DM		/DM		/DM									
		たんぱく質				g		8.6		21%		15%		10%		18%							
		内、動物性蛋白質				g		2.7		6.7%													
		脂 質				g		8.1		20%		8%		6%		5%							
		可溶性炭水化合物				g		17.1		42%													
		繊維 不溶性				g		4.2		10.2%													
		維 総 量				g		5.6		13.8%													
		灰分				g		1.7		4.1%													
		ナトリウム				mg		17		0.04%		0.12%		0.08%		0.06%							
		カリウム				mg		648		1.59%		0.62%		0.40%		0.60%							
		カルシウム				mg		192		0.47%		0.58%		0.40%		0.60%							
		マグネシウム				mg		48		0.119%		0.087%		0.060%		0.040%							
		リ ン				mg		138		0.34%		0.44%		0.30%		0.50%							
		カルシウム：リン比						1.39		： 1				1： 1									
						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		*2上限量：これ以上は危険という量		栄養量		栄養量		栄養量			
		鉄				mg		1.8		2		1		3						122			
		亜 鉛				mg		0.8		4		2		5						41			
		銅				mg		0.2		0.4		0.2		0.3						10			
		マンガン				mg		0.5		0.3		0.2		0.2									
		ビタミンD				IU		24		302		205		204				12627		8680		10182	
		シ ン				IU		319															
		A レチノール当量				IU		346		302		205		204				12627		8680		10182	
		ビタミンD				IU		54		33		22		20				188		130		204	
		ビタミンE				IU		4.4		1.8		1.2		2.0								41	
		ビタミンK				μg		105		98		66											
		ビタミンB1				mg		0.4		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		3.5		1.0		0.7		0.5									
		ビタミンB6				mg		0.31		0.09		0.06		0.04									
		ビタミンB12				μg		0.6		2.1		1.4		0.9									
		葉 酸				μg		110		16		11		7									
		パントテン酸				mg		1.2		0.9		0.6		0.4									
		ビタミンC				mg		838															
		コレステロール				mg		15															
		食塩相当量				g		0.02															
		飽 和				g		1.2															
		一価不飽和				g		1.6															
		多価不飽和				g		2.0															
		n-3				mg		898															
		n-6				mg		1075															
		n-6：n-3						1.2		： 1													
		脂肪酸				リノール酸		mg		1037		650		448		407							
						αリノレン酸		mg		283		25		18				3793		2647			
						EPA+DHA		mg		494		25		18				668		448			
						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	0.8%	338	217	155	151
ロイシン	1.4%	552	397	277	240
リジン	1.4%	580	199	143	257
メチオニン	0.5%	204	199	134	
シスチン	0.3%	107			
メチオニン・シスチン計	0.8%	313	379	265	175
フェニルアラニン	0.8%	324	271	183	
チロシン	0.6%	252			
フェニルアラニン・チロシン計	1.4%	576	434	301	297
スレオニン	0.8%	326	253	175	195
トリプトファン	0.2%	98	83	57	65
バリン	1.0%	395	289	200	159
ヒスチジン	1.1%	434	112	77	73
アルギニン	1.1%	457	199	143	208

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	338	269	250	180	107	149
ロイシン	552	439	440	410	100	107
リジン	580	462	340	360	136	128
メチオニン・シスチン計	313	249	220	160	113	155
フェニルアラニン・チロシン計	576	458	380	390	121	118
スレオニン	326	260	250	210	104	124
トリプトファン	98	78	60	70	130	112
バリン	395	315	310	220	102	143
ヒスチジン	434	346	-	120	-	288
全窒素量(g)	1.3					

