

ver.4 このレシピのエネルギー		162	kcal	体重の0.75乗	1.81	kg	計算では	1.14	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										
11/26(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					
						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			
						たんぱく質		g		9.9		22%		13%		10%		18%	
						内、動物性蛋白質		g		4.7		10.3%							
						脂 質		g		9.3		20%		7%		6%		5%	
						可溶性炭水化合物		g		17.8		39%							
						繊維 不溶性		g		4.4		9.7%							
						維 総 量		g		6.0		13.1%							
						灰分		g		1.7		3.8%							
						ナトリウム		mg		17		0.04%		0.10%		0.08%		0.06%	
						カリウム		mg		669		1.46%		0.55%		0.40%		0.60%	
						カルシウム		mg		225		0.49%		0.51%		0.40%		0.60%	
						マグネシウム		mg		55		0.121%		0.078%		0.060%		0.040%	
						リ ン		mg		150		0.33%		0.40%		0.30%		0.50%	
						カルシウム：リン比				1.50		： 1				1： 1			
						栄養量								栄養量		栄養量		栄養量	
						鉄		mg		2.0				2		1		4	
						亜 鉛		mg		1.0				4		3		5	
						銅		mg		0.3				0.4		0.3		0.3	
						マンガン		mg		0.5				0.3		0.2		0.2	
						ビタミンD		IU		25				302		231		229	
						シ ン		IU		294									
						A レチノール当量		IU		317				302		231		229	
						ビタミンD		IU		56				33		25		23	
						ビタミンE		IU		4.6				1.8		1.4		2.3	
						ビタミンK		μg		118				98		74			
						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		3.8				1.0		0.8		0.5	
						ビタミンB6		mg		0.33				0.09		0.07		0.05	
						ビタミンB12		μg		0.7				2.1		1.6		1.0	
						葉 酸		μg		113				16		12		8	
						パントテン酸		mg		1.4				0.9		0.7		0.5	
						ビタミンC		mg		1034									
						コレステロール		mg		16									
						食塩相当量		g		0.02									
						飽 和		g		1.4									
						一価不飽和		g		1.9									
						多価不飽和		g		2.5									
						n-3		mg		1013									
						n-6		mg		1478									
						n-6：n-3				1.5		： 1							
						リノール酸		mg		1437				650		503		457	
						αリノレン酸		mg		363				25		20			
						EPA+DHA		mg		523				25		20			
						EPA：DHA		mg		0.5		： 1		1： 1		1： 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%	397	217	174	169
ロイシン	1.4%	653	397	311	270
リジン	1.4%	653	199	160	288
メチオニン	0.5%	234	199	151	
シスチン	0.3%	134			
メチオニン・シスチン計	0.8%	371	379	297	197
フェニルアラニン	0.9%	392	271	206	
チロシン	0.7%	302			
フェニルアラニン・チロシン計	1.5%	694	434	338	334
スレオニン	0.8%	375	253	197	219
トリプトファン	0.3%	117	83	64	73
バリン	1.0%	462	289	224	178
ヒスチジン	1.1%	485	112	87	82
アルギニン	1.2%	541	199	160	233

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	397	278	250	180	111	155
ロイシン	653	458	440	410	104	112
リジン	653	457	340	360	134	127
メチオニン・シスチン計	371	260	220	160	118	162
フェニルアラニン・チロシン計	694	486	380	390	128	125
スレオニン	375	263	250	210	105	125
トリプトファン	117	82	60	70	136	117
バリン	462	323	310	220	104	147
ヒスチジン	485	339	-	120	-	283
全窒素量(g)	1.4					

