

# 一口スライス食

## 1) 一口スライス食とは

- (A) 献立は軟菜食に準ずる。
- (B) 硬さの目安は手の甲で食品がつぶれる位。
- (C) 切り方は、粗ずり、スライス、粗みじん等、食品によって選別する。
- (D)バラ付く食品にはトロミを付ける。
- (E) 大きさはスプーンの口に合わせ1~2cm大とする。

## 2) 対象者

病前から歯牙がない方や欠損が多い方で、食塊形成ができる方。

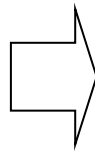
## 3) 切り方別食品構成

- (A) 粗ずり  
全ての果物（水分がでるものは増粘剤使用）
- (B) 粗みじん  
ほうれん草類、山菜類、きのこ、海藻類（山菜、きのこ、海藻は少量）、納豆
- (C) スライス法1~2cm大（輪切り、いちょう切り、短冊切り）  
芋類、南瓜、大根、人参、かぶ、アスパラ、胡瓜、茄子、いんげん、セロリ、玉ねぎ、長ねぎ、冬瓜、うるい、ふき、ゆで卵、カステラ、あんまん、パン生地
- (D) スライス法1cm大  
マカロニ、麺類、春雨、ビーフン、肉、魚、ハンペン、木綿豆腐、キャベツ、白菜、かんぴょう、切干大根、マグロ刺身、帆立刺身、海老刺身、パイ、ワッフル、シュークリーム、ケーキのスポンジ
- (E) そのままの形  
絹ごし豆腐、卵豆腐、ゼリー

## 一口スライス例



主菜(軟菜)



一口スライス  
一口スライスに加工し、トロミアんをかける