

現場での研修や勉強会を通してノウハウを勉強中！

私の所属する下処理部門は、調理前の食材を見極める重要な部署です。食材発注から検品、在庫管理、下処理…たくさんのパートさんに指示を出しながら人の動きや食材の良し悪しを常に把握します。毎日異なるメニューを大量につくるので、たくさんの食品に触れながら仕込みの工程などを考えています。



新人現場研修を3ヶ月終え
下処理部門の配属になりました！

現場での製造業務を学ぶなかで
業務の進め方や考え方、
疑問や悩みを勉強会等で解消しています



社内イベントでレシピが選ばれ従業員に提供★



考案★「夏野菜のツルっと冷製茶碗蒸し」

栄養に関する冊子や従業員が
考案したオリジナルメニュー
を掲示しました♪

毎年、8月4日に『栄養の日』という社内イベントを開催しています。社内の管理栄養士・栄養士・調理師・パートさんがテーマに沿ったレシピを考えたり、栄養にまつわる啓蒙活動を行います。昨年度は私の考案したレシピが採用され、実際に従業員の皆さんに提供しました！考えたレシピが形になり、たくさんの人に喜んでもらえて嬉しかったです♪

同期や先輩と仕事内外で交流を深めています♪



株式会社アイフーズ
2024年4月入社
製造部/下処理部門/栄養士
Sさん

【出身校】
吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
管理栄養士科 卒業



IMS大運動会に
同期・先輩と参加!!



社内忘年会では同期・先輩と一緒に
オリジナル料理を従業員に振舞ったよ♪

社内外のイベントの参加や日々の業務を通して、先輩や同期達と、自ら考えたりチャレンジする機会がたくさんあります。これからも大好きな「食」に関わりながら、いろいろな経験を積んでいきたいです！

セントラルキッチン × 栄養士