



# わたしたちと一緒に働きませんか？

## 調理員



特別養護老人ホーム菱風園  
管理グループ 調理員

Q1. 現在の職種につくまでの職務経験について  
卒業後→特養調理員(現職)

Q2. 担当している仕事について  
調理・洗浄・盛り付け・仕込み

Q3. 働いて感じる「やりがい」について  
利用者様が私たちの作った料理を食べて「おいしい」と言ってくれたり、笑顔になってもらえる時

Q4. この仕事を選んだ理由は？  
料理を作ることが好きだから  
休みが多いから

Q5. 働く中で感じたこと(楽しかった、よかった、難しかったことなどのエピソード)  
はじめて大量調理を作りはじめた時は、不慣れのため苦戦していました。

でも、たくさん回数を重ねて経験していったり、先輩に確認してもらいながら作ることで、安定的に食事が提供できるようになりました。

Q6. 仕事の中で大切にしていること

衛生管理、あいさつ、味付け。

利用者様に合った食材の大きさに切ったり、食べやすく工夫していること。

### 1日の主な業務

#### 早 番

朝食の準備、盛り付け

昼食の準備、盛り付け

おやつ準備

配膳車セット

#### 遅 番

仕込み

夕食の準備、盛り付け

配膳車セット

洗浄



# 施設紹介



## 特別養護老人ホーム菱風園（桐生市菱町）



常食



きざみ食



ミキサー食

### ★体調に合わせた食事提供

嗜好や季節に合わせた食事をベースとして、利用者様の体調や嚥下状態に合わせた食事提供をしています。

義歯が不具合となっても、食べやすい料理を提供し、栄養をしっかり摂って頂く工夫もしています。

### ★嗜好に合わせた食事提供

食べたい料理を募って、リクエストBOXに入れてもらい献立に反映します。

リクエストされた料理が届くと、利用者様や職員もテンションが上がり、笑顔になります。

また、おやつは定期的に手作りパンやケーキなどを提供しており、喜ばれています。



### ★安全・安心な食事提供

安全に食事を食べて頂くために、調理従事者の健康管理も重要となります。

定期的に、「手洗い指導」を朝の申し送り時に行っています。

調理の提供の場面では、衛生管理の知識をしっかりと理解したうえで、工程ごとに注意しながら、しっかりと手洗いを行い作業を進めます。