



栄養・調理の仕事

食事を通して健康で豊かな生活をサポートする

人が健康に生きていくうえで欠かせない「食事」にかかわる仕事です。そのため、高齢者や子ども、障がいのある方など対象にかかわらず、ほぼすべての社会福祉施設に栄養士や調理員などのスタッフが活躍しています。食事を通して、利用者の健康維持や増進、病気の予防や治療のサポートをします。

職種紹介

栄養士・管理栄養士

栄養士は、福祉施設、病院などで利用者にあわせた栄養バランスや、飲み込みやすさといった調理法を考えた食事の献立を作るほか、食材の発注・調理・予算管理・調理員へのアドバイス・調理施設の衛生管理などを行う仕事です。管理栄養士は栄養管理に関するより高い知識、技術が求められ、医師その他の職種と連携し、利用者の栄養や食生活の改善やアドバイスなどを行います。

主な活躍の場

高齢者や障がいのある方が利用する福祉施設、児童養護施設 など

必要な資格

- 栄養士、管理栄養士

調理員

栄養士がつくった献立にもとづき、実際の食事をつくります。一度に大量の食事をつくることもあるため、材料の仕込みや味付け、大型の調理器具の使用方法などの知識や技術が求められます。また、食事をする人の年齢や状態に合わせ、見た目はもちろん食べやすいように調理方法の工夫も行います。食事を通して利用者に楽しみを提供できる仕事です。

主な活躍の場

高齢者や障がいのある方が利用する福祉施設、児童養護施設 など

必要な資格

- 調理師
(※必須ではないが持っているとう利)