製造・キッチン業務の働き方



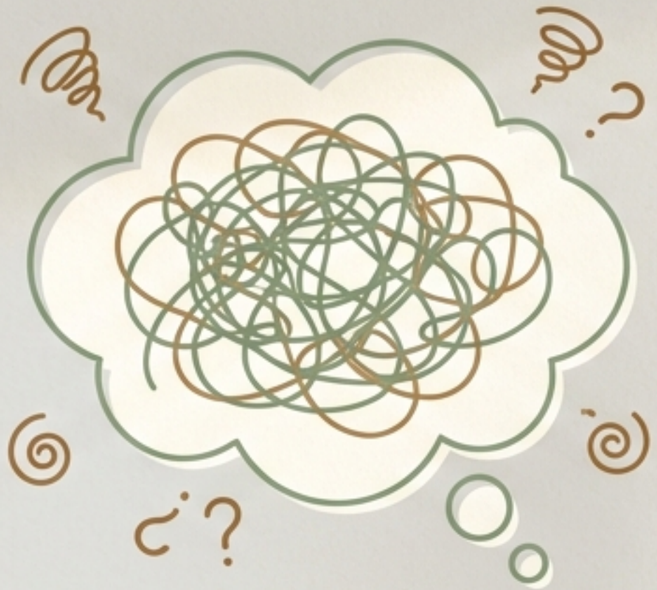
B型事業所で身につく「衛生管理」と「チーム力」の教科書

就労継続支援B型事業所 アイデンド

NotebookLM

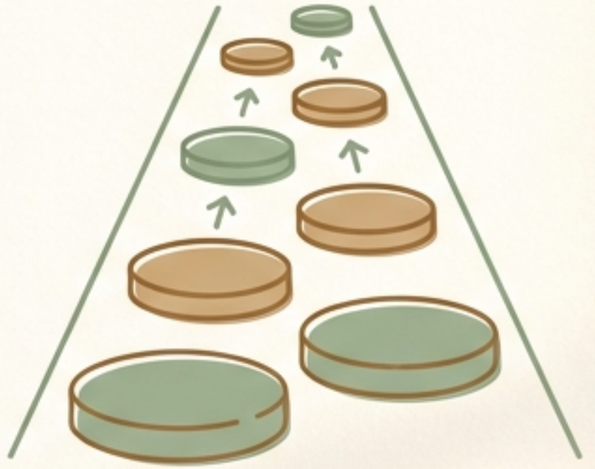
「料理は好きだけど、仕事にするのは怖い」という方へ

The Anxiety



「現場は厳しそう」
「失敗したらどうしよう」

The Resolution



製造・キッチン業務は、
最初から完璧を目指す場所ではありません。

小さく試して、自分に合うやり方を探す。
それが結果的に一番の近道です。

NotebookLM

結論：この仕事で身につく「3つの力」



分解する力

工程を分けるため、未経験でも参加しやすい。



信頼される力

衛生ルールの習慣化が、社会人としての信頼になる。



連携する力

周囲との連携や時間感覚が、次の就労に直結する。

NotebookLM

仕事の全貌：5つの工程に分解すれば怖くない



1. 計量
(材料を正確に測る)

2. 仕込み
(生地作りや下処理)

3. 加熱・調理
(焼成や盛り付け)

4. 包装・ラベル
(袋詰めやシール貼り)

5. 清掃
(器具の消毒と片付け)

特長：「手先の丁寧さが得意」「短時間なら立てる」など、自分の得意に合わせて役割を選べます。

NotebookLM

衛生管理：最初は「厳しさ」に見えるが、実は「身を守る習慣」

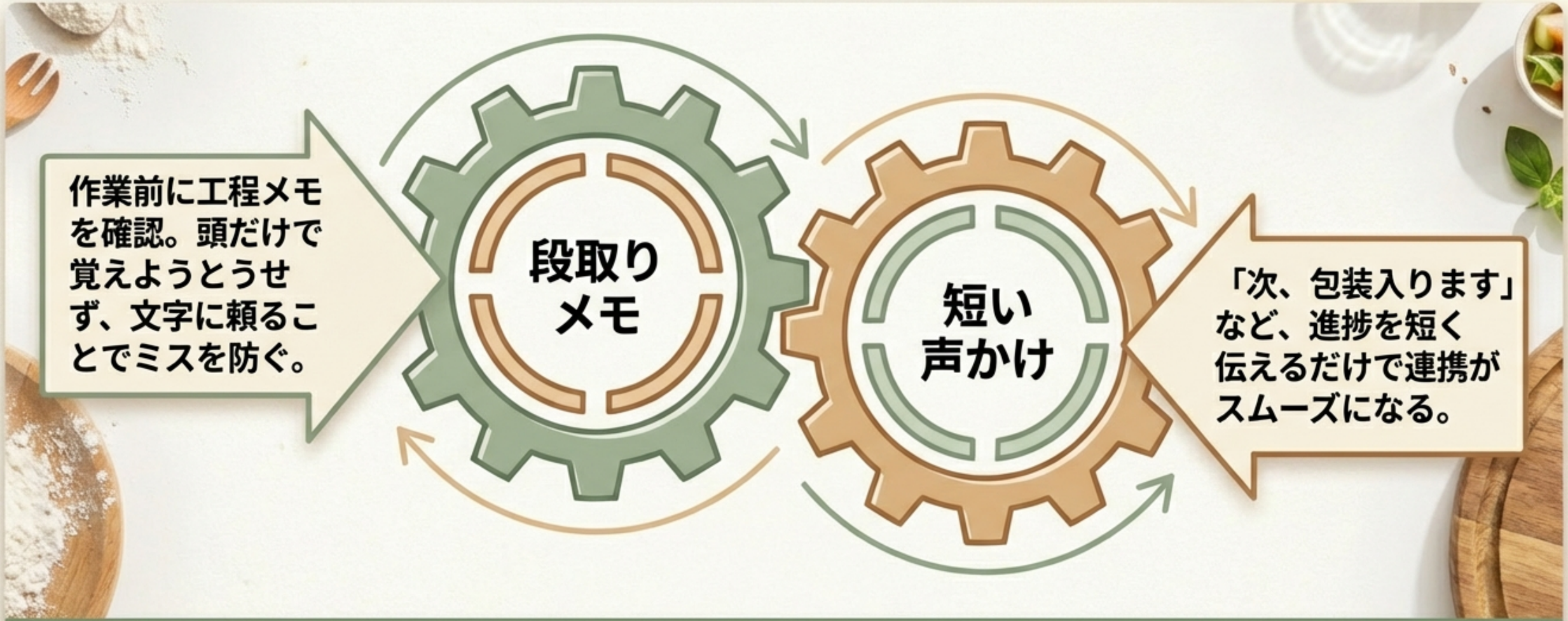


食品を扱う基本ルールは、
最初は多く感じますが、
習慣化すれば自然に
身につきます。

**これが「働く信頼」の
土台になります。**

NotebookLM

混乱を防ぐ2つの武器：「段取りメモ」と「声かけ」



この2つは、飲食・製造・販売などあらゆる職場で評価される共通スキルです。

NotebookLM

事例：20代女性・不安で動けなかった私が変わるまで

Start

悩み



人前での作業に緊張し、手が止まってしまう。

3ヶ月の歩み

工夫



工程メモを使用し、担当場所を固定してスタート。

3ヶ月の歩み

変化



包装工程のリーダー補助を担当。報告も自信を持ってできるように。

NotebookLM

セルフチェック：1つでも当てはまれば適性あり

- [ ] 食べ物づくりやものづくりに興味がある 
- [ ] 手順を守る作業が比較的得意 
- [ ] 衛生ルールを意識して行動できる 
- [ ] チームで声をかけながら働きたい 

当てはまった項目は、仕事を続けるための「調整材料」になります。
無理なく確認してみましょう。

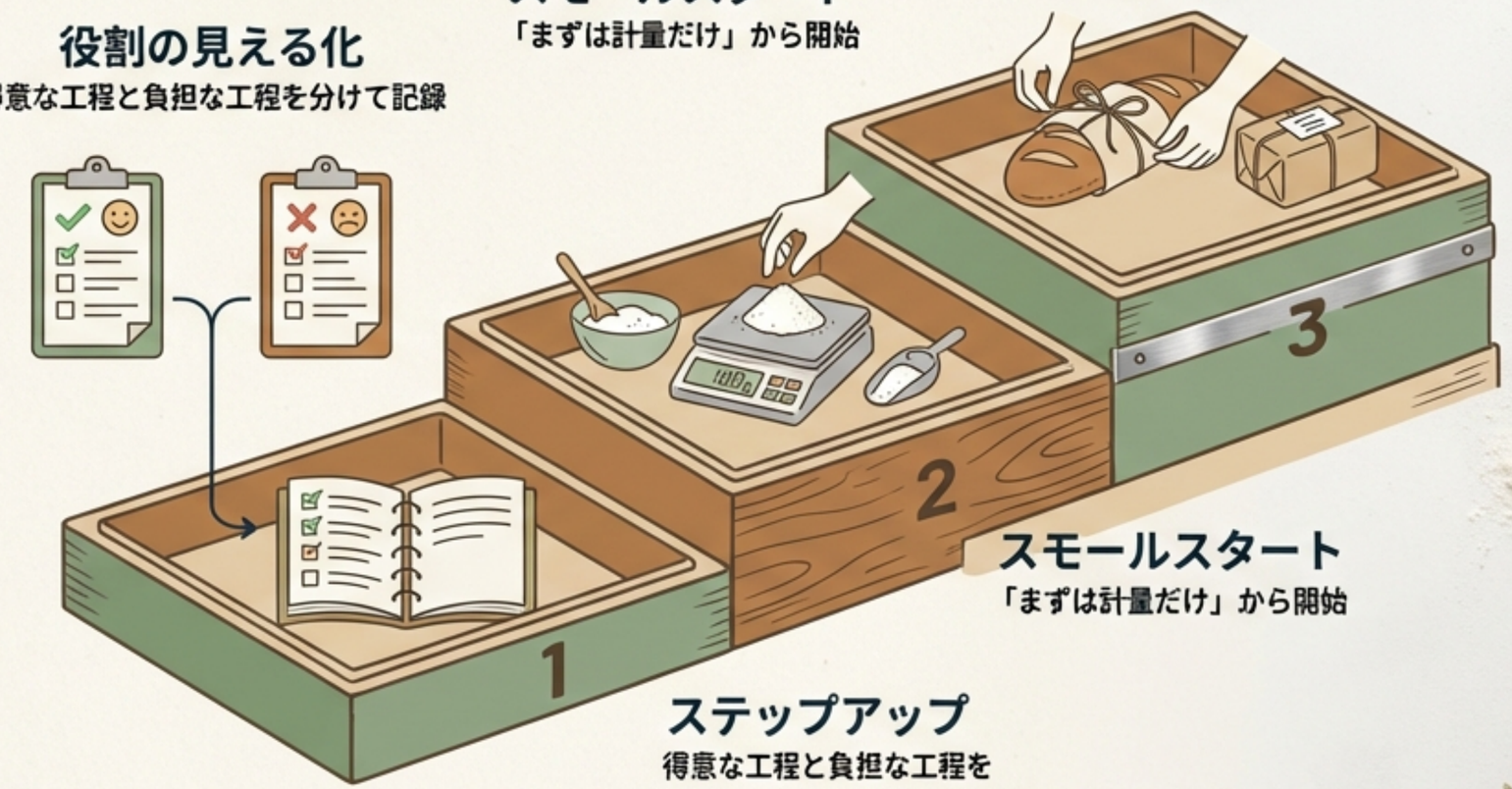
NotebookLM

アイデンドの流儀：
無理なく役割を広げる「階段式」アプローチ

役割の見える化
得意な工程と負担な工程を分けて記録

スモールスタート
「まずは計量だけ」から開始

ステップアップ
慣れたら「次は包装も」と
範囲を広げる



スモールスタート
「まずは計量だけ」から開始

ステップアップ
得意な工程と負担な工程を

支援員より

「速さより『確認してから動く』を守れる人が伸びます。焦る日ほど、手順に戻る意識を一緒に持ちましょう。」



NotebookLM

よくある不安（FAQ）

Q. 調理経験がなくても大丈夫？

A. 未経験から始める方が多いです。
最初は下処理や盛り付けなど安全な工程から入ります。



Q. ルールを覚えられるか不安…

A. 暗記より反復です。
チェックシートと声かけを併用し、実務の中で自然に定着させます。



Q. 立ち仕事が辛いかも…

A. 連続時間を短くしたり、座ってできる工程(ラベル貼りなど)を組み合わせたりして調整します。



NotebookLM



製造現場は、一般就労への一番近い練習場

1. 工程分担:
未経験でも参加しやすい

2. 衛生管理:
働く信頼の土台になる

3. 連携・段取り:
どんな仕事にも通じるスキル

焦らず再現できる形を作ることが、長く続く働き方への近道です。
まずは体験で、自分に合う役割を探してみませんか？

NotebookLM