



調理（軽作業）

## 岩田食品株式会社

### ■実習詳細

事業概要	佃煮の製造からスタートした弊社は、時代の変化の中で、惣菜の製造へと主軸事業が変化してきました。「フレッシュ＆ヘルシー」をコンセプトに、極力化学調味料や保存料を使わず、素材そのものの味を最大限生かした惣菜作りを心がけています。毎日の食卓に、より体にいいものを提供したいという思いから、食の安全性にも最大限配慮しています。『安全・安心で健康的な惣菜で家庭の食卓を笑顔に』、そんな惣菜作りがお客様から評価されています。
想定する実習の業務内容	ベルトコンベアで流れてくる野菜の状態を見ながらひとつひとつ丁寧に洗浄し、皮をむいてカットします。まずはスピードより丁寧な作業をお願いします。 主に、ジャガイモの芽取りやニンジンへのた取り ・コンテナ洗浄 野菜や総菜などを入れるコンテナの洗浄作業です。機械洗浄ですがお湯を使っているため「熱い・蒸れる」があります。 適宜、給水をとって体調に配慮しながら作業をお願いします。
実習の1日のスケジュール	8：00 業務開始 (休憩時間 11：45～12：30、15：15～15：45) 17：00 就業
必要なスキル	・挨拶ができること。 ・ルールが守れること ・立ち仕事ができる体力。 ・業務を行いつづける集中力
実習生の皆様へ一言	ご自身のペースに合わせて無理のない範囲で頑張りましょう。

### ■企業情報

本店所在地	愛知県一宮市萩原町萩原字松山566-8		
社員数	1,360名	設立年月日	1951年12月1日
業種	食品製造業		
事業内容	和・洋惣菜、サラダの企画・製造・販売		
企業HPのURL	<a href="http://www.iwatafoods.co.jp/">http://www.iwatafoods.co.jp/</a>		

### ■実習環境の詳細

実習場所	本社にて
交通アクセス	本社：名鉄尾西線 二子駅から徒歩25分
実習場所の社員数	
その他	



▽詳細はこちらから



実習内容のお問い合わせ先

あいち障害者雇用総合サポートデスク (TEL：052-583-1010)