職務経歴書

○年○月○日現在

氏名　○○　○○

■職務要約

○○大学栄養学部栄養学科を卒業後、株式会社○○に管理栄養士として入社。○○保育園にて献立作成、調理、食材発注などを○年間担当しております。また、食育活動として園児へ食べることの大切さや楽しさを伝えるためのイベント企画・運営にも携わっております。

■職務経歴

|  |  |
| --- | --- |
| 期間 | 経歴 |
| 20○○年○月～現在 | 株式会社○○事業内容：ライフサポート事業・教育サービス事業資本金：○千万円　従業員：○○人 | 雇用形態：正社員 |
| ○○保育園園児数○○名職員数○○名（栄養士○名、管理栄養士〇名）　 |
| **■1ヶ月間の研修を経て○○保育園に配属、現在は0～5歳までの乳幼児の栄養管理・調理を担当**・献立作成、栄養価計算（幼児食、乳児食、離乳食）・お昼・おやつの調理・アレルギー児の対応（保護者面談、アレルギー除去食や代替食の提供など）・給食だより作成（月○回）・食育活動の企画、運営・保育士・保護者への栄養指導・食材発注、在庫管理 |

■活かせる知識・経験・スキル

・園児○名以上在籍する保育園での実務経験

・献立作成やアレルギー対応等のマネジメント経験

・食育や栄養指導に関するイベント企画・運営の経験

・PCスキル

Word：給食だより作成、企画書作成

Excel：献立表・栄養価計算表作成

（IF関数、AVERAGE関数、VLOOKUP関数、図表・グラフ挿入など）

PowerPoint：食育活動や栄養指導に関する発表資料の作成

■保有資格

普通自動車第一種運転免許（20○○年○月）

栄養士（20○○年○月）

管理栄養士（20○○年○月）

■得意分野

・子どもの成長やニーズにあわせた献立づくり

子どもの成長期に必要な栄養素を計算し、様々な場面に対応した献立づくりを行っています。常に残さず安全に食べてもらえるような工夫を心掛けており、例えば、ピーマンやナスといった、子どもが苦手としがちな食材をおいしく食べてもらえるように苦みを感じにくい味付けにしたり、誤飲などの事故を防ぐために子どもが食べやすい食材の大きさを研究したりしてきました。また、七夕やひな祭りなどの行事にあわせたカラフルで楽しいメニューを考えるのも得意で、子どもたちからも人気が高いです。

■自己PR

私は保育園の管理栄養士として働くなかで、栄養バランスや食物アレルギーを考えた安心安全な食事提供と、食事を楽しんでもらえるような献立づくりを心掛けてきました。盛り付けの彩りを工夫したり、季節ごとの行事に合わせたメニューにしたりするだけでなく、発達段階の異なる幼児や食物アレルギーを持ったお子さんに対して、それぞれに合った献立を作成しています。

貴社においても、人々に元気を与えられるような最適な食事を届けていきたいと考えております。