

調理師職員選考募集要項（令和9年4月1日採用）

令和8年7月1日

独立行政法人地域医療機能推進機構

さいたま北部医療センター

独立行政法人地域医療機能推進機構さいたま北部医療センターでは、調理師職員を以下のとおり募集します。

（独立行政法人の職員となりますので、国家公務員に準拠した待遇です。）

1 職名及び人数

調理師 1名

2 年齢

年齢は、採用予定日現在で60歳未満（定年年齢が60歳のため）の者とする。

3 学歴及び資格

学歴は不問とする。

調理師免許を有する者。

4 職務内容

①献立に基づいた調理

入院患者の病状や治療方針に合わせた献立（一般食、特別治療食、嚥下食）の調理

②調理補助業務

仕込み、盛り付け業務

③食材の管理

仕入れた食材の管理

④衛生管理

食器や調理器具の準備、調理場の清掃消毒などの衛生管理

⑤献立について

メニューの考案や改善の提案

## 5 望まれる要件

(人物像)

- ①機構内職員及び取引先などとのコミュニケーションスキルがあること。
- ②業務に前向きに取組み、心身ともに健康なこと。
- ③機構の規程を厳守するとともに、社会通念に照らして正しい行動が行えること。

(経験・ノウハウ・スキル等)

- ①単に料理を作る技術だけでなく、食材の目利き、衛生管理、調理器具の扱い、衛生管理、時間管理、チームワーク、そして創造性や探求心といった、料理の質と安全性を高め、効率的かつ創造的に料理を提供する能力があること。
- ②病院給食で特別治療食の調理経験や興味がある方

## 6 不適格条項

以下に該当する者の応募は、受け付けないものとする。

- ①禁固刑以上の刑に処せられ、その執行を終わるまで又は執行を受けることがなくなるまでの者。
- ②懲戒解雇（国家公務員、国立高度専門医療研究センター及び独立行政法人での相当の処分を含む）の処分を受け、その処分の日から2年を経過しない者。
- ③日本国憲法又はその下に成立した政府を暴力で破壊することを主張する政党その他の団体を結成し又はこれに加入した者。
- ④外国籍のみを有する者で、日本国内における活動に制限のない在留資格（永住者、日本人配偶者等、永住者の配偶者等、定住者、特別永住者）を有しない者。

## 7 処遇等

(身分) 常勤職員

(勤務日) 週38時間45分勤務のシフト制

(勤務時間) 5時00分～18時30分の間で1日あたり7時間45分勤務

(給与等) 当機構の職員給与規程により決定する。

一例) 高校卒初任給：年収290万円程度（年2回の賞与含む）

採用後10年目：年収380万円程度（年2回の賞与含む）

※経歴により異なります。

(社会保険等) 健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険等加入、有給休暇・その他特別休暇あり

(勤務場所) 独立行政法人地域医療機能推進機構さいたま北部医療センター  
埼玉県さいたま市北区宮原町 1-851

## 8 応募書類

①履歴書 (写真添付)

②職務経歴書

※別紙 指定書式にて提出してください。

③調理師免許の写し

## 9 締切日

特に設けません。

## 10 採用予定日

令和9年4月1日

## 11 選考方法

書類選考を通過した方に面接選考を行い、採用者を決定します。

## 12 書類提出先及び面接会場

住 所 〒331-8625

埼玉県さいたま市北区宮原町 1-851

宛 先 地域医療機能推進機構さいたま北部医療センター 総務企画課 宛て

電 話 048-662-1450 (総務企画課直通)

面接会場 同上

(提出書類は封筒に「調理師職員応募書類」と朱書きし、簡易書留など受け取り確認のできる方法にてお送りください。)

### 13 アピールポイント

◆病院見学大歓迎！

◆稀少な「みなし公務員」待遇！公的機関で安定した調理師キャリアを築くチャンス！当院の職員は「みなし公務員」としての安定した待遇と福利厚生のもとで安心して働けます。調理師で公務員待遇の求人は非常に稀少です。長く安定したキャリアを築きたい方に最適な環境です。

◆こだわり抜いた「食」の提供：全て自前で運営する給食サービス

当院は、給食業務を外部に委託せず、全て自前の厨房で運営しています。これにより、画一的な食事ではなく、患者さん一人ひとりの病状や回復度合いに合わせてきめ細やかな対応、そして独自の美味しさに徹底的にこだわる事が可能です。

◆新鮮な食材を使ったメニューや、季節を感じられる手作りの味を追求し、食事を通して治療をサポートしています。

1. 調理・盛付＞・一般食（常食）および、治療食（糖尿病食、腎臓病食、アレルギー対応食など）の調理・加工
  - ・献立に基づいた温かい料理、冷たい料理の適切な盛付
2. 衛生管理＞・食材の検品、下処理、適切な在庫管理
  - ・厨房内の清掃、調理器具の洗浄、消毒
  - ・H A C C Pに基づいた衛生管理の徹底
3. その他＞・行事食の企画・調理補助（季節のイベントなど）
  - ・栄養士と連携し、食事提供に関する情報共有

当院の給食業務は、単に食事を提供するだけでなく、患者さんの治療の一環を担う重要な役割です。日々の業務を通じて、「おいしかったよ」、「ありがとう」という患者さんの笑顔に直接触れることができ、大きなやりがいを感じられます。

また、私たちは職員一人ひとりの成長を重視しています。調理師としての確かな技術と知識を身につけ、キャリアアップを目指せる環境です。新しい知識を学び、スキルを磨く意欲があれば、経験の有無に関わらず、積極的にサポートします。

あなたの作る食事が、地域医療を支える力となります。熱意ある方のご応募をお待ちしております！