

## 職務経歴書

2025年12月18日現在

氏名 谷 湧介

### ■職務要約

株式会社LEOCにて約6年4ヶ月、病院内給食施設での調理および管理業務に従事いたしました。1日1,000食という大規模な現場において、食材発注や献立作成、後輩育成を経験し、正確な在庫管理能力と判断力を培いました。現在は株式会社どんどんライスにて、食品製造・検品業務に携わっており、前職で培った「食の安全」への意識を活かしながら、効率的かつ正確な製造プロセスを追求しております。任された業務を完遂する強い責任感を持って日々の業務に取り組んでいます。

直近1年間はIT業界への興味から、オンラインスクールでJavaScriptをメインに学び、アプリ開発の経験を積んでおります。

### ■職務経歴

#### 【1】株式会社LEOC（2018年4月～2024年7月）

期間	業務内容
2018年4月 ～ 2024年7月	<b>【雇用形態】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・正社員</li></ul> <b>【業務内容】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・病院食の調理、盛り付け作業</li><li>・病院内食堂の献立作成</li><li>・食材発注および在庫管理（1日約1,000食規模）</li><li>・クライアント（病院側）との折衝・対応</li><li>・小口現金管理などの経理事務</li><li>・後輩栄養士の指導・育成</li></ul>

#### 【2】株式会社どんどんライス（2024年11月～現在）

期間	業務内容
2024年11月 ～ 現在	<b>【雇用形態】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・正社員</li></ul> <b>【業務内容】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・スーパー向け販売食品（主に炊飯米）の製造</li><li>・製品の検品、品質管理業務</li></ul>

### ■活かせる経験・知識・技術

○慎重かつ的確な判断力（在庫・発注管理）

大規模な病院食の現場で、提供ミスが許されない状況下での発注業務を長年担当しました。常に数手先を読んだ発注を行い、現場の円滑な運営を支える判断力を備えています。

○ 食品衛生および品質管理に関する知識

病院食および市販食品の双方の現場を経験し、厳格な衛生基準に基づいた調理・製造・検品を行うことができます。

○ 事務・経理対応スキル

献立作成などのPC作業に加え、小口経理やクライアント対応など、現場作業に留まらない事務・調整能力を有しています。

○ ITオンラインスクールでの学習経験

JavaScriptメイン、アプリ作成、GitHub上にアップ

■ 自己PR

私の最大の強みは、任された役割を最後まで責任を持ってやり遂げることです。株式会社LEOCでの病院食管理業務では、1日1,000食という大規模な食事提供を支えるため、食材の欠品は絶対に許されない環境でした。突発的な献立変更や配送トラブルの際も、迅速に代替案を検討し、関係各所と調整を行うことで、一度も提供を滞らせることなく業務を遂行しました。また、後輩育成においても、相手が自信を持って業務に取り組めるようになるまで根気強く向き合うことを大切にしています。どのような環境においても、自分の役割が組織の信頼に直結しているという自覚を持ち、誠実に、そして着実に成果を出すことを約束いたします。

以上