

## 2024年 7月 フィーディングサークル スペシャル

### ■7月 フィーディングサークル スペシャル ～給食の輪～

7月は、鮪の解体ショーでご活躍の  
特別講師 佐藤講師 斎藤講師をお迎えして **フルーツの飾切り**を学び  
フルーツの盛付方～ **フルーツタワー**を作ります！ふるってご参加下さい。

日 時 7月23日(火) 13:00～17:00  
17:00～懇親会実施

場 所 中原市民館 2階 料理室  
武蔵小杉駅 東急側 徒歩 3分  
武蔵小杉駅 湘南新宿側 徒歩 5分

参加対象者 59期生 (2022年4月入社) 1年目 栄養士  
60期生 (2023年4月入社) 2年目 栄養士  
61期生 (2024年4月入社) 3年目 栄養士

持ち物 エプロン・帽子・ハンドタオル

服装 動きやすい服装 (実習室専用サンダル有)

#### 参加対象外の方

ハーベスト株式会社 **ヘルスケア部** に関わる全ての方が参加可能ですが...  
フィーディングサークルでは、参加する**全ての方に“良きもの”**を目指しています。  
以下 **4つの意識**の**“お願い有”**です！

- 1.Win Win Winの構築を意識する事**
- 2.謙虚と感謝を大切にすること**
- 3.人に失礼な態度を取らない事**
- 4.心理的安全性を意識すること**

皆さま 未来有る後輩の育成にご助力下さい。  
参加される方の把握を致したく...  
参加の際は、**必ず 080-9804-2416** 吉田スマホまで連絡を下さい。  
お手順をお掛け致します。

内 容 フルーツタワーを作る！ ～フルーツの飾切りをプロから習う～  
給食調理のQ&A プロの調理師からヒントを貰っちゃおう！

[2024年度 フィーディングサークル 年間予定]

- 4月 筑前煮 ～乱切りのバリエーションを広げよう～
- 5月 豚汁 ～基礎の基礎！野菜の色々な切り方を身に着けよう～
- 6月 本格チャプチェ ～プロの千切りに挑戦～
- 7月 フルーツタワーを作る！ ～フルーツの飾切りをプロから習う～
- 8月 トマトソースを作る！ ～色々使えるトマトソースの基礎を習う～
- 9月 映える(パイル) クリスマス料理 ～12月を見据えて現場で使えるクリスマス料理の色々～
- 10月 煮物 盛付の基本 ～盛付のバリエーションをプロから習おう～
- 11月 チキンソテー ソースオランジュ ～クリスマス料理に変化をつける～
- 12月 研修休み
- 1月 エイプリルフール ～4月へ向けて目玉焼きデザートで楽しいんで頂く！～
- 2月 ホワイトソースを作る！ ～手作りホワイトソースで美味さアップ～
- 3月 テーブルマナー (対象者限定致します。)

➡上記予定は変更の可能性あります。

➡1・2・3年目 ヘルスケア部 新入社員は 必ず参加と致します。

お忙しいとは思いますが、シフト調整のご協力をお願い致します。

登録日時：2024年05月08日(水) 10:51

登録者：吉田和子 [ヘルスケア部]