

FUJINOE CORPORATE

FAMILY 4



Fujinoe

2027

学校給食で子どもたちの
未来をつくろう！

子ども笑顔を力に
食育フェス
SHOKUIKUFESTA

現場の力
素敵な給食室
SMILEPHOTOCONTEST

唯一無二の研修制度
一生の仲間を作る
FUJINOECAREERCOLLEGE

入社特典

入社式
ミラコスタホテル
ご招待 & お祝い金

東京都学校給食受託

No.1

株式会社 藤江

会社概要

COMPANY

会社名	株式会社藤江 (fujinoe)	
所在地	〒130-0026 東京都墨田区両国1丁目10-7	
事業内容	学校給食調理業務受託 保育園給食調理業務受託 学校給食栄養士運営受託 福祉給食調理業務受託	
設立	1976年3月	
代表者	代表取締役社長 三宅 郁子	
資本金 受託数	3000万円 228か所 (学校給食都内シェアNo.1)	
ホームページ	https://www.fujinoe.com	



公式キャラ	ふーぴょん
性別	ふわっとした性別
性格	明るく元気！ ちょっとドジだけど一生懸命
好きなこと	みんなのえがお
趣味・特技	食育のうた (グー・パー食生活) 高速配缶、高速回転釜いため
住んでる場所	給食室のひみつの場所

会社概要



代表取締役社長
三宅 郁子

株式会社 藤江



株式会社 マインド



学校給食 188校

福祉給食 2施設

うち学校栄養士13校

保育所給食 35園

派遣栄養士 1園

全契約数 226か所



株式会社はなぜんフローリスト



千歳スタジオ・大手町東京サンケイビルSHOP・京橋エドグランSHOP

都内学校
給食受託数

No1

成長が信頼の証です！

受託事業実績



「あさいちにも出演」

理事長 三宅 郁子

社会福祉法人
悠 晴

認可保育園運営
葛飾区四つ木なかよし保育園
墨田区両国・なかよし保育園
江東区大島なかよし保育園



FujinoeHistory



創業者 中野 麗子

- 1976年3月 株式会社藤江を東京都江東区大島に株式会社藤江 設立
創業者 中野 麗子
- 1977年4月 東京都江東合同庁舎にて食堂 開業
- 1978年4月 SLコーヒースタンド 開店
- 1980年8月 レストラン「ちゃこーるふじのえ」 開店
- 1982年12月 ロッテリア国鉄熊谷駅構内店 開店
- 1983年4月 国立山梨医科大学 学生職員食堂 開業
- 1983年10月 神奈川中央交通(株) 社員食堂 運営受託他
- 1984年2月 本社を江東区亀戸に移転
- 1984年4月 全国に先駆け公立福祉作業所 給食受託
- 1985年8月 ファーストフードハウス「ブルトレイン」 開店
- 1986年4月 東京都足立区学寮 給食受託
- 1986年4月 全国に先駆けて足立区で学校給食民間委託
(足立区立千寿第六小学校 (現在廃校))
- 1986年4月 都立夜間高校給食受託開始
- 1994年12月 本社を江東区大島に本社 (3階建) 移転
- 1996年4月 私立保育園給食 (葛飾学園) 受託開始
- 1997年4月 足立区から板橋区・大田区に学校給食進出
- 1999年4月 グループ受託数50施設を超える
- 2004年4月 階層別研修 (育成会議) が開始される。
- 2006年4月 グループ受託数100施設を超える
- 2007年8月 墨田区千歳 (8階建) に本社移転
調理研修施設を建設
- 2008年7月 給食サービス事業者部門農林水産大臣賞を受賞
- 2012年7月 グループ受託数150施設を超える
- 2012年 9月 墨田区両国 (9階建) 本社を移転
会長に中野 麗子が就任
- 2013年 6月 本所税務署より優良法人表敬状を授与
- 2014年4月 学校栄養士業務受託がスタート
- 2014年11月 文京区立青柳小学校が全国学校給食甲子園で優勝!
- 2016年4月 代表取締役役に益子純子が就任
- 2019年4月 グループ受託数200施設を超える
- 2021年3月 ミラコスタホテルで入社式
- 2021年4月 保育園栄養士業務受託がスタート
- 2021年6月 墨田区千歳に社宅マンション開設
- 代表取締役社長に三宅 郁子が就任
- 代表取締役会長に益子 純子が就任
- 2025年7月



ちゃこーるふじのえ



SLコーヒースタンド



学校給食開始



ファーストフードハウス
ブルトレイン



平成15年社員旅行
創設メンバーによる踊り



西大島本社

農林水産大臣賞



第5回健康で快適な給食施設等表彰式
農林水産省



千歳本社移転



両国本社移転



優良法人表敬状授与



全国学校給食甲子園優勝



ディズニーで40周年パーティー

両国千歳に社宅



代表取締役社長に益子純子が就任



はじまりの会社

社会人の第一歩を、この場所から

説明会
実施中

「はじまりの会社」は、こどもたちの未来を支える場所。
毎日の給食を通して、成長と笑顔を届ける仕事です。
現場での経験を重ねながら、自分自身も成長していける環境で、
新しい一歩を踏み出してみませんか？



1 新卒のはじまり

THE BEGINNING OF NEW GRADUATES

入社식을ディズニーシーで行う理由。
それは「一生に一度の船出を、特別な一日にしたい」から。
非日常の空間で仲間と出会い、社会人としての一歩を前向き
に踏み出す。藤江は、最初の日から
“働くことの楽しさ”を大切にしています。

2 成長のはじまり

THE BEGINNING OF GROWTH

先輩社員のサポートや研修制度により、未経験でも安
心してスタートできます。日々の積み重ねが、技術と
自信に変わっていきます。「できること」が増える喜
びを、2年でキャリアアップを現実できる環境です。



3 チームのはじまり

THE BEGINNING OF TEAMWORK

新卒を本気で受け入れる会社。それは、人を大切にする
会社ということ。こどもたちの未来と、あなた自身の未
来を支える仕事があります。
新しい一歩を踏み出してみませんか？



Point 1

学校給食の一日のスケジュール

子どもたちの「おいしい!」をつくるために。学校給食の現場では、朝早くから一つひとつの工程を大切にしながら、安全で栄養バランスのとれた食事づくりが行われています。調理だけではなく、下処理・配缶・衛生管理・片付けまで、すべてがつながって、毎日の給食が完成します。そんな一日の流れをご紹介します。



大量野菜たちと
時間の勝負がはじまり

07:00

下処理

🕒 07:30 ~ 8:00



08:00

調理

🕒 09:00 ~ 10:30

安全第一
真剣に仲良く作業



09:00

10:00

11:00

配缶・提供

🕒 11:00 ~ 11:30

力仕事も
お任せあれ



12:00

13:00

休憩 給食の時間

🕒 12:50 ~ 13:50

毎日おいしい給食
食べれるが幸せ



14:00

洗浄・書類作成

🕒 13:50 ~ 16:00



15:00

16:00





2025

PHOTOSMILECONTEST

素敵な給食室を 見つけました



Q 今回のフォトコンテストに参加してみたいかがでしたか？

A 普段の何気ない日常が、写真として残ることで特別なものに感じました。仲間と一緒に笑っている瞬間を改めて見て、この仕事の良さを再確認できました。

Q 皆さんが笑顔で働ける理由は何ですか？

A 一緒に働く仲間があたたかいことが一番大きいです。困ったときに支えてくれる人がいるから、安心して働くことができます。

Q みなさんのチームワークがとても良い理由は何ですか？

A 毎日同じ現場で働いているからこそ、ちょっとした声かけや気配りを大切にしています。忙しい時こそ「大丈夫？」と声をかけ合うことで、自然と助け合える関係ができていると思います。

Q この仕事をしていて良かったと感じる瞬間は？

A 子どもたちが「おいしかった！」と笑顔で言ってくれる瞬間です。その一言で、朝早くからの準備も全部報われた気持ちになります。

Fujinoe & Disney

入社式ディズニーシーミラコスタホテル

先輩たちの実績と想いを受け継ぎ、新たな仲間の船出。
成長と活躍を願う、特別な一日。

Miracosta Hotel 2026



これから
未来を担う新卒たちを
迎え入れる特別な瞬間

入社式

希望に満ちた新たな一步を祝福します。このイベントには、新卒たちが持つ可能性への期待と、彼らが成長し活躍する姿を見守りたいという思いが詰まっています。ホテルの優雅な雰囲気の中、参加者たちは心地よい空間で、これからの道を共に歩む仲間たちと絆を深めます。

#ディズニーシー
#ミラコスタホテル



Fujinoe & family

藤江オリジナルイベント

FMS食育フェス

日々現場で子どもたちを支える従業員と、
そのご家族への感謝を込めた特別な一日。



Shyokuiku Festa



支える人と
支えられる人がつながる
藤江らしい
食育のかたちです。

SHYOKUIKU

普段は限られた接点の中で向き合う新卒の栄養士・調理師が、この日だけは直接ふれあい、食の大切さを伝える“体感の場”となります。新卒・2年目社員が中心となり、手洗いブースや紙石鹸づくり、とうもろこしむき体験、食育クイズなどを企画・運営し、来場する子どもたちを笑顔で迎えます。

#食育
#学校給食



HOME PAGE





新オリ

はじめての回転釜



お気に入りの給食

新卒の1年



唯一無二の研修制度
一生の仲間を作る
CAREERCOLLEGE
PHOTOSHOOT

入社式から始まる社会人としての第一歩。
オリエンテーションで基礎を学び、現場での日々の
経験を積み重ねながら、研修や調理実習を通して確
かな技術を身につけていきます。
先輩やチーフによるサポート体制の中で一人ひとり
が安心して成長できる環境があります。そして2年目
には研修を修了し、サブチーフとして次のステー
ジへ。未来を支える給食の現場で、
確かな成長とやりがいを実感できる1年です。



登山研修



明日から役立つ新卒研

スマイルフォト



最後の研修



調理衛生新人大会



New Graduate Voices

2027新卒採用 先輩インタビュー



支えてくれる人がいるから、前向きに挑戦し続けられる

〇 員の方々が、仕事の楽しさだけでなく大変な部分も正直に話してくれたことが、「この会社なら安心して働けそうだな」と感じた一番の理由です。入社してからも、その印象は変わりませんでした。現場では先輩や上司が常に気にかけてくれて、分からないことがあれば手を止めて丁寧に教えてくれます。給食は時間との勝負ですが、だからこそ焦らず、一つひとつを丁寧に積み重ねることの大切さを学びました。現在は学生時代から続けているダンス講師の副業も行っており、土日は大会にも参加できています。

学校給食の正社員 堀越 聖 / 2025年入社

子どもたちから直接「ありがとう」と声をかけてもらえる

給食を通して、誰かの一日を支えていると実感できます。困ったときには他部署の先輩が自然に声をかけてくれて、「一人で抱え込まなくていいんだ」と感じられる場面が何度もありました。まわりをよく見て、手が空いたら声をかけ合う。そんな助け合いの文化が根づいているからこそ、毎日安心して仕事に向き合えています。現在は社宅のワンルームマンションに住んでおり、都心でありながら家賃を抑えて生活できています。朝は早いですが、通勤もしやすく、働きやすい環境です。

学校給食の正社員 鈴木 仁乃 / 2025年入社様



あたたかい雰囲気の中で成長できる職場。

入社前から現場体験や研修があり、仕事の流れを具体的にイメージできたことで、不安なく社会人生活をスタートできました。入社後も毎月研修があり、包丁の扱い方や衛生管理などを基礎から丁寧に学ぶことができます。先輩方が「1年目はみんな同じだよ」と声をかけてくれるので、失敗を恐れずに挑戦できています。

学校給食の正社員 中川 琉菜 / 2025年入社

『学校給食未来録 ～ちょっとSF / 浅倉椎菜の青春日記～』

当社では、学校給食の現場をより身近に感じてもらうため、学校給食を舞台にしたオリジナル小説『学校給食未来録』を公開しています。新卒社員や若手スタッフの視点から、現場での戸惑いや成長、仲間との関わりを描いた物語で、実際の給食現場の空気感を大切にしています。仕事のやりがいや大変さをリアルに伝えることで、「学校給食の仕事って、こんなに人に寄り添う仕事なんだ」と感じてもらうことを目指しています。働くイメージを持つきっかけとして、ぜひあわせてご覧ください。



event Information

第8回2024新卒登山&秋の食育体験研修



2024年11月新卒研修として登山&食育体験研修を実施しました。

「藤江」恒例の行事！冬の気配で少し肌寒い中の登山はかなりの試練となりました。登山後、BBQ、椎茸狩り、シャインマスカット狩りなど外部研修で同期や先輩との絆を深めることが出来ました。本社で実施しております。会社説明会では先輩たちから実際に体験した話をくことができず。ぜひ参加をお待ちしています。



新卒者からのコメント

今日は天気にも恵まれ、晴天の下で仲間と力を合わせて山に登ることができました。普段あまり関わる機会の少ない同期と同じ班になり、互いに協力しながら話をする事で新たな絆を築くことができました。また、2年目の先輩方とも積極的にコミュニケーションを取ることができ、とても充実した時間を過ごせました。研修後のバーベキューやしいたけ狩り、シャインマスカット狩りも楽しく、収穫したものの美味しさが一層印象に残っています。今回の研修を通じて、チームワークやコミュニケーションの大切さを改めて実感しました。この経験を今後の業務や、12月の調理実習にも活かしていきます。本日は本当にありがとうございました。



スマイルフォトコンテスト歴代グランプリ

このイベントは、「やらされて」できるものではありません。現場が自分たちで考え、自分たちで撮り、自分たちで投稿する。日頃から笑顔がなければできない。仕事に誇りがなければできない。仲間を大切にしたいという思いがなければ続かない。スマイルフォトコンテストは2008年からつないできた、ふじのえの文化。ふじのえだからこそできるイベント。これからも、現場の笑顔とともに。



2008



2011



2012



2013



2014



2015



2016



2017



2018



2019



2019



2020



2021



2022



2023



2024



2025



2026

Job Information

2027新卒採用 求人情報



募集職種	①学校給食正社員（栄養士・調理師） 40名 ②保育園給食正社員（栄養士・調理師） 10名
勤務地	東京23区・横浜市・市川市・さいたま市 自校式・自園式給食室 地方転勤なし 通勤1時間程度 学校・保育園は選択できます。
給与・休日	①学 校：月給22万～（固定残業代含む） 休日125日 ②保育園：月給23万～（固定残業代含む） 休日110日
時間	①7:30～16:30（休憩60分） ②8:00～17:00（休憩60分）
待遇	お祝い金/ミラコスタホテル入社式/交通費全額支給 / 制服貸与



応募は簡単！ 3STEP ご応募の流れ

会社説明会も当社の重要なイベント、研修担当や先輩たちから直接話しを聞けますよ。3STEPで簡単にご応募いただけます。



野菜嫌いの子どもたちも大人気！



春野菜カレー

カレーは好きでもこういう野菜が入ったら食べないんじゃないか・・・という給食室の心配をよそに、春野菜たっぷり、スパイスを効かせたカレーは大好評でした。野菜が苦手な子も、思わず食べてしまう。そんな工夫を詰め込んだカレーです。



春野菜のカレーライス
チーズ入りサラダ
フルーツヨーグルト
牛乳

材料

- ・米 2合 ・水 適量 ・鶏もも肉 200g
- ・新じゃがいも 2個 (300g)
- ・にんじん 1/2本 (100g)
- ・玉ねぎ 1個 ・水煮たけのこ 80g
- ・アスパラガス4本 ・春キャベツ80g
- ・サラダ油 大さじ1 ・にんにく1かけ
- ・塩 適量 醤油小さじ1
- 【手作りルー】ルー濃度5~6%を目安
- ・バター18g ・小麦粉 18g
- ・S&Bカレー粉 小さじ1.5~2gで調整
- ・オールスパイス・クミン 適量
- またはカレールウ市販80g
- ・鶏ガラスープ 500ml
- または鶏ガラスープの素 小さじ1 水500ml

作り方

- ①米は洗って炊飯する
- ②鶏肉は一口大、野菜は食べやすい大きさに切る
- ③鍋に油を熱し、鶏肉→玉ねぎ→にんじん
→水煮たけのこ→新じゃがいも、春キャベツの
順で炒める
- ④水を加えて15分ほど煮る
- ⑤バターを溶かし、少しづつ小麦粉をふり入れ
ブラウンルーを作る、カレー粉をお好みの量入れ
仕上げる（市販でも可）
- ⑥アスパラは5分ゆでる
- ⑦火を止めてルーを溶かし、弱火でとろみが出
るまで加熱する。手作りルーの場合は、
塩と醤油で味を調える。（市販はそのままでもOK）
- ⑧ルーをごはんにかけて、アスパラを添えて完成

日本一の育成を目指し！どこにも負けない研修制度！働きながら成長ができます。

どこにも負けない研修制度を目指して。働きながら学び、成長できる環境を整えています。
 当社では、全従業員が会社の財産であると考えています。人財の成長こそが、会社の成長と安定を支えています。
 そのため、階層別研修・合同研修・会議を通じて、それぞれの役割や立場に応じた教育を体系的に実施しています。
 研修では、「読む・理解・実行・確認」を基本に、食育や衛生管理などのマニュアルをもとにした学習と、
 ディスカッションを通じて理解を深めています。また、全階層で調理実習を行い、集団給食に必要な実践的な技術の習得と、
 安全で安心な給食提供につながる力を育成しています。

日程	内容	参加者
3月	内定研修・職場体験研修・入社式（決意表明）	内定者・幹部
4月	第1回・2回新卒社員研修(両親への手紙) ビジネスマナー・コミュニケーション研修 第3回 新卒・2年目歓迎会	★新卒社員研修 総合職 —新卒社員、若手社員、管理職 ★新卒社員交流会—新卒社員、社員
5月	第4回新卒研修 メンター ★総合職社員の説明 —面談・ディスカッション—	★新卒社員 ★新卒入社2年目
6月	第5回新卒・2年目研修—入社3ヶ月間を振り返って— 食育フェス準備	★新卒社員
7月	夏期衛生講習会 第6回新卒2年目研修 作業工程表・動線について ★食育フェス準備	★全従業員 ★新卒社員 ★新卒入社2年目
8月	第7・8回 新卒・2年目研修会 夏期衛生講習会 学校勤務者は第二配属保育園	★新卒社員 ★チーフ、サブチーフ ★その他社員
10月	第9回 新卒・2年目社員研修 ★登山研修	★新卒社員 ★新卒入社2年目
11月	第10回 新卒社員研修 施設管理・衛生管理・調理技術講習会	★新卒社員 ★若手社員（総合職） ★管理職
12月	第11回 新卒社員研修 —調理実習（東京調理製菓専門学校調理室）—	
1月	第12回 新卒研修 キャリアパスガイダンス —新年度に向けて—	★新卒社員 ★新卒入社2年目
2月	第13回 新卒研修「新卒研修」 できるようになったこと発表会・進級式 —入社1年間を振り返って— —来期に向けたスキルアップのための面接会— （総合職社員・サブチーフへの昇格を目指して）	★新卒社員 ★新卒入社2年目
3月	衛生講習会・2年目研修 新卒オリエンテーション運営	★全従業員



1. 座学だけでなく、体験型研修が充実
2. 調理技術が身につく調理実習
3. 新卒先輩社員がカリキュラム作成アイデアも満載!
4. 仲の良い雰囲気での研修に来るのが楽しい
5. 個々が成長できる動画コンテンツが充実
6. 個別のフォローアップ! 2年目研修も実施。フィット感向上
7. 同期との絆が作れるイベント。



～採用実績～

● 大学

日本栄養大学	北里大学
東京家政大学	十文字学園女子大学
聖徳大学	帝京平成大学
和洋女子大学	淑徳大学
中京女子大	実践女子大学
昭和女子大学	東京聖栄大学
西南女学院大学	関東学院大学
神奈川工科大学	京都光華女子大学
近畿大学	

● 短期大学

新渡戸文化短期大学
相模女子大学短期大学
女子栄養短期大学
国際学院埼玉短期大学
戸板女子短期大学
東京医療保健大学
東京家政大学短期大学
駒澤大学・駒澤短期大学
郡山女子大学短期大学部
東京農業大学短期大学
修紅短期大学・目白短期大学
秋田栄養短期大学
明和学園短期大学
仁愛女子短期大学
山梨学院短期大学
函館短期大学
仙台青葉学院短期大学
山梨学院短期大学
大妻女子大学短期大学部
日本大学短期大学部
北里大学保健衛生専門学院
小田原短期大学
愛国学園短期大学
日本大学三島短期大学
佐野日本大学短期大学
九州女子短期大学

■ 栄養専門学校

東京栄養食糧専門学校
武蔵野栄養専門学校
服部栄養専門学校
佐伯栄養専門学校
華学園栄養専門学校
吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
織田栄養専門学校
香川栄養専門学校
松江栄養調理製菓専門学校
大竹栄養専門学校
横浜栄養専門学校

■ 調理専門学校

東京製菓調理専門学校
武蔵野調理師専門学校
新宿調理師専門学校
華調理師専門学校
吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
国際調理製菓専門学校
山手調理製菓専門学校
東京山手調理師専門学校
香川栄養専門学校調理師科
東京誠心調理師専門学校
国際フード製菓専門学校
東京健康科学専門学校
愛国学園保育専門学校
東京多摩調理製菓専門学校
ワタナベ学園調理専門学校
横浜調理師専門学校
宮城調理製菓専門学校
IFC栄養専門学校
宮城調理製菓専門学校
シェフパティシエ専門学校 順不同他

◆ 高等学校（調理師）

東京都立赤羽北桜高等学校
野田鎌田専修学校
野田鎌田学園横浜高等専修学校
東京都立農芸高校

新卒採用者の実績

卒業生、現在263名最長30年
様々な役職で活躍中です!
(2026/4現在)

- 本社 部長・係長
- 本社 統括マネージャー
- 学校栄養士
- 保育園栄養士
- 調理チーフ
- 調理サブチーフ
- 正社員

結婚して出産し、産休・育休を
取得して続けている方もいます。



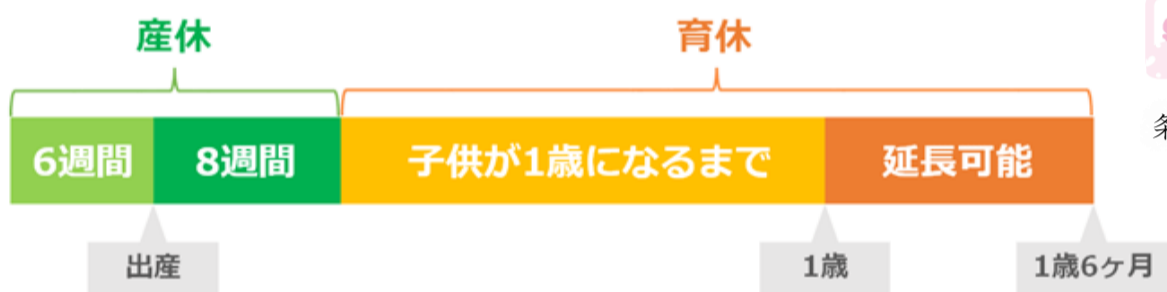
ワーキングマザーが輝ける会社



藤江グループ内で「ワーキングマザー」として活躍しています！株式会社藤江グループでは、今日まで女性がいきいきと働ける環境づくりに努めてきました。会社独自のハンドブックもあり安心して産休育休が取得できます。その成果から毎年多くの方が産休を取得して復帰していただける環境になっています。

1 産前休暇：出産前の準備をするための期間です。産前休暇は、出産予定日の6週間前から開始することができます。（※出産当日は産前休暇に含まれます）

2 産後休暇：出産日の翌日から始まる、産後の体調回復をするための期間です。労働基準法には「出産をした人は産後8週間働いてはいけません」という決まりがあります。（※労働基準法第65条）ただし、本人が早期に働くことを希望し、医師の承諾がある場合は、8週間を「6週間」に縮めることができます。



条件あり



経理部では、社員が産休取得する際、丁寧に対応させていただきます。

毎年1年間で20名近い方が、制度を利用し復帰を果たしています。

産前・産後の手続きについては、手順と申請時期をわかりやすくまとめたチェックリストを作成し、不安を取り除くよう努めています。これからも社員の皆さんが、長く安心して働ける環境作りをしていきます。



経理部主任 富田

元学校給食チーフ S.Iさん（新卒入社）にインタビュー♪

Q 産休前に不安な事はありましたか？

A



不安はありましたが、わからないことは、経理の方に教えていただきましたし、手続きはほとんど本社の方で対応していただいたので困ったことはありませんでした！おなかが大きくなり重いものなどを、持てないときは職場の皆さんに手伝ってもらいました。今は3人の子育てと仕事を両立しています！

Q これから活躍していくワーキングマザーへアドバイスをお願いします！

A

おなか大きいときは重いものなどは、持てないこともありましたが、職場の皆さんに気遣ってもらい手伝ってもらいました。不安なことがたくさんあると思いますが、本社もやさしくとてもサポートが充実しているので何かあったら相談できました。働きながら出産、子育てができるのでとても働きやすい会社です。



インタビューにお応えいただきありがとうございました。

Thank you very Baby

Q&Aコーナー

●Q:栄養学校を卒業するのですが、栄養士の仕事はできますか？

●A:栄養士資格者は、調理員としての勤務となります。

入社初年度は、栄養士として献立作成・栄養指導の仕事は原則的にございません。現在の学校給食では多様な取り組みや様々な献立に対応できる知識も必要です。調理師資格の助成制度で調理師試験に合格して調理師資格を取得できます。

栄養士の学校で学んだ知識を活かして活躍している先輩が大勢います。栄養士委託業務や派遣業務を行っています。仕事ぶりが認められ、学校栄養士として活躍している先輩新卒社員もいます。基本的に管理栄養士受験資格も得られます（条件あり）。管理栄養士取得後は資格手当あり

●Q:希望する職場につくことはできますか？

●A:入社前研修を経て会社が適性を判断して、通勤時間・経路を考慮し配属を決めさせていただきます。学校か保育園かのご希望はお聞きします。通勤は、なるべく近隣と考えています。1時間以内の目安として安心して、継続的に働ける環境作りをしております。尚、保育園勤務者の場合、姉妹会社の株式会社マインドへの配属になることがあります。給与面や研修などすべて同様の条件です。

関東県外の方は基本都内または都内近郊への引っ越しが前提となります。

●Q:入社後、営業所の異動はありますか？

●A:基本的には、1年間は異動は考えておりません。但し会社員ですので異動する場合もあります。当社は都内中心の受託ですので、通勤が難しい場所に異動されることはありません。2年目は新規営業所立ち上げを任されることもあります。

●Q:有給休暇の取得状況について教えてください。

●A:有給休暇は飲食業界の中でも非常に取得しやすい環境です。特に病院や高齢者施設では年末年始も休めないという話も有りますが、弊社の学校や保育園勤務は基本平日勤務です。

春、冬休みを有給休暇取得ができます。保育園勤務者についても、長期休暇中は学校勤務者が第二配属体制で、勤務するので有給休暇をとれる環境になっています。

有給休暇は業務を効率よく進める上で大切なリフレッシュ手段として考えています。

最後に・・・



事業推進本部
取締役人事・研修部長
横山 友則

新卒担当人事部統括部長の横山です。今年で新卒担当24年目を迎えます。

新卒の採用から研修と1年間通して担当をさせていただきます。

「藤江には毎年40名を超える多くの新卒者が入社しています。2年後はサブチーフ、5年勤務以上でチーフや保育園栄養士・学校栄養士として活躍しています。当社を入社した新卒社員の80%が会社のアットホームな感じにひかれたと言ってくれています。従業員通しの仲の良さ、絆が繋がるのも当社の特徴です。」

当社では藤江キャリアカレッジ（階層別研修）を通して同期や先輩、職場の仲間、会社とともに、助け合い成長していける環境づくりに取り組んでいます。

『自分の成長と会社の成長が繋がっている』そこにやりがいや楽しさを感じてもらえると信じています。

3年後、5年後、10年後、20年後…… 「藤江の社員で良かった」と、共に思える会社を、皆さんと仲間達と一緒に築きあげていきたいと思っています。

多くの仲間と社会貢献できる、藤江での仕事を、一人ひとりが楽しく、そしてやりがいを感じながら働いてみませんか？」



ホームページ

食育フェス 7月25日開催 会社説明会同時開催

現地
開催

新卒採用説明会

2026 6 / 20 (土) 10:00~

2026 7 / 25 (土) 10:00~

会社選びの第一歩になる

直接働く人に会うことが

