

	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00	18:30	19:00	19:30	20:00	20:30	21:00	21:30	22:00	22:30	23:00	23:30	0:00				
月曜日							出勤 ランチの準備や 従業員食堂の準備。 スタッフの昼食。今日は はるまきと焼きそば。	ランチオープン前にキッチンチームでMTG。 連絡事項やお客様の情報など共有し ランチ営業に備える。 ランチ営業中は、。ディナーの仕込みや 朝食の準備など並行して行うので この時間はとても忙しい。			ランチタイムの片づけやディナー準備。 同時に上司や後輩ともコミュニケーションをとりながら効率よく準備を進める。			従業員食堂で食事 自分で作った料理をお腹いっぱい、いただく。 我ながら美味しい。そのあと、少しだけお昼寝。		ディナータイムスタート 主にコース料理全般を担当。後輩に声掛けしながら、料理が冷めないよう気を配る。		帰宅、夕食 今日は早く帰れたので、前から考えていたジビエ料理を試作。野性味あふれる美味しさに感動。																					
火曜日							出勤 ランチの準備や 従業員食堂の準備。 効率と美味しさを考えてメニューを考える。	ランチ営業 使用する食材や仕込みの量が安全で無駄がないかよくチェック。			ランチタイム片づけ	従業員食堂で食事 今日は休憩を長めにとりゆっくり過ごす。メリハリをつけることが大切！		ディナータイム 今日は、鉄板焼担当！ お客様の目の前で料理を仕上げて提供。 お客様と会話しながら作る料理は緊張するが、充実感も大きい。お客様からGOODコメントをアンケートでいただき嬉しい。				片づけ 朝食準備 退勤	帰宅夕食 今日は気分がいいのでちょっと手間のかかる魚料理を試作。																				
水曜日	公休 趣味の釣りや、キャンプをしてリフレッシュ。 現在の勤務地の近くには自然が多く、川や湖もある。 釣りやキャンプ好きにはたまらない環境。 キャンプでも友人に試作料理をふるまう。																																						
木曜日	公休 気になっていたレストランに行き、ランチ。 食材や味付け、盛り付けや使用している器も参考になること。 早速、家に帰って使われていたソースを再現できるか試作してみる。 結構近い感じに再現できたと思う！																																						
金曜日							出勤 ランチの準備や 従業員食堂の準備。 飽きさせないメニューづくりを心がける。	ランチ営業 今日は団体のお客様のご利用あり。 限られた時間内のランチ提供の要望があるとの情報が入り お待たせしないよう、チームでコミュニケーションをとり効率的にサービスを提供を心掛ける。			ランチタイムの片づけやディナーに備えて準備。 ご予約のお客様の情報をよく確認してミスがないように後輩にも声掛けして確認。		従業員食堂で食事 自分で作った料理をお腹いっぱい、いただく。我ながら美味しい。そのあと、少しだけお昼寝。		ディナータイム コース料理は、お客様のお食事の状況を見ながら料理を作る。チームで協力しながら進行。 明日からは週末ブッフェなのでその準備も並行して作業。そんなことができるようになったのも成長かも。				片づけ 朝食準備 退勤	帰宅夕食 昨日作った試作のソースでスーパーで買った安いお肉で食べてみる。高級ディナーに変身。																			
土曜日							出勤 ランチの準備や 従業員食堂の準備。 若い社員が多いのでボリュームのあるメニューを準備。	2月土日限定のブッフェ料理提供 次々に料理を作る。佐賀の食材をたくさん使用したブッフェは人気が出てきてお客様が増えてきた。大変だけど自分の料理が評判が上がるのは嬉しい。			ランチタイムの片づけやディナーに備えて準備。 同時に上司や後輩ともコミュニケーションをとりながら進める。		従業員食堂で食事 他の部署のスタッフとも雑談したりリラックスした時間。そのあと、少しだけお昼寝。お昼寝ができる仕事って最高。		ディナータイム ご宿泊のお客様で満席！ONCRIでの食事が最高の思い出になるよう、1品1品丁寧に作り提供。サービススタッフにも充分な料理説明ができるよう詳細を伝え、気を引き締める。				片づけ 朝食準備 週末は多忙なため帰りは少し遅くなることも。		帰宅夕食 今日は遅くなったので、冷蔵庫にあるもので簡単に済ませます。経済的だし意外と美味しい。料理の参考になる。																		
日曜日							出勤 ランチの準備や 従業員食堂の準備。 今日は日曜日だから忙しいのですこし手間のかからない料理。でも味とボリュームには妥協しない。	土日限定のブッフェ料理提供 今日も次々に料理を作る。忙しい。 オープンキッチンなので、お客さんに見られるのを意識してキッチン内の整理整頓しながら料理も作る。			ランチタイムの片づけやディナー準備。 スタッフと情報交換しながら準備進行。コミュニケーションこそ美味しい料理作りには欠かせない。		従業員食堂で食事 他の部署のスタッフとも雑談。リラックスした時間。コーヒーがおいしい。そのあと、少しだけお昼寝。		ディナータイム コース料理は、お客様のお食事の状況を見ながらタイミングを見て料理を作るのが難しい。他の仕事もあるのでチームで協力しながら声を掛け合いながら進める。				片づけ 朝食準備 週末はやはり忙しい。でもたくさんの料理が作れてうれしい。		帰宅夕食 遅くなったので、市販の総菜で夕食。これはこれで参考なる。効率化とコストを考えれば、美味しければ従業員食堂のメニューの参考にしたい。																		