

“食”で支える教育現場 ～これからの学校給食を、もっと豊かに～

学校給食向け給食サービス

株式会社RIVERO

RIVERO,Ita



目次

- ご挨拶
- 3つの事業概要
- 学校給食の導入支援について
- 提供商品が豊富
- 地元とのつながり
- 衛生管理体制
- 導入実績
- 導入支援の流れ
- 会社概要

ご挨拶

地元で育ったからこそ提供できる“安心”と“責任” 地元・江戸川区で育ち、今「食」で地域に恩返しを。



私は、一之江保育園、西一之江小学校、松江第六中学校を卒業し、江戸川区で育ちました。教室で食べた給食の記憶は今でも鮮明に残っており、友達との楽しい時間、栄養の大切さ、そして「食＝生きる」という価値を、日々の中で実感してきました。

給食事業に携わる中で芽生えたのは、「地元の子どもたちに、安全・安心な給食を届けたい」という強い想いです。

RIVEROは、単なる食材供給にとどまらず、地域とともに歩み、支え合い、未来を育てる存在を目指しています。地元人材の雇用・育成をはじめ、農家や流通業者との協業による地産地消の推進、そして給食を通じた“食育”の支援を通じて、子どもたちが「地元への誇り」を持てる環境づくりに努めています。

このまちで育ち、このまちで育てる

——江戸川区への感謝を胸に、未来の世代へ“安心とあたたかさ”を届け続けてまいります。

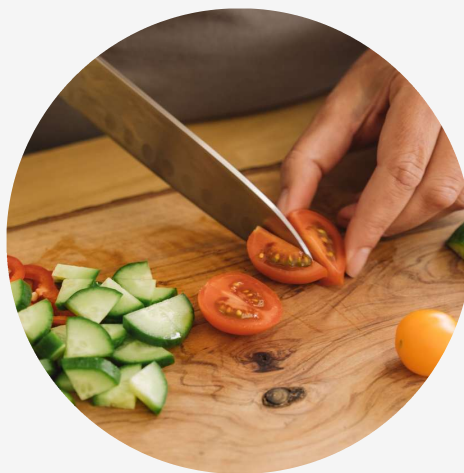
RIVERO, ito

3つの事業概要

**このまちで育ち、このまちで育てる。
「おいしい記憶」を、毎日の給食から。**



保育園・介護施設
学校給食の導入支援



野菜加工事業



お菓子教室事業

学校給食の導入支援について



当社は、給食に必要な献立資料やおたより・食材・配送・衛生管理をワンストップで提供しています。和・洋・中といった幅広い商品や季節行事食、アレルギー対応食材まで柔軟に対応。HACCP基準に基づく徹底した調理工程管理を実施し、品質と衛生を担保した食材を自社保有の冷蔵冷凍車・配送網により安定供給を実現しております。

専門性・設備力・地域密着の強みを活かし、福祉の現場を「安心・安全・スムーズ」に支える総合給食支援サービスです。

特徴1 提供商品が豊富

「安定供給を支える自社配送体制」



青果



精肉



鮮魚



製パン



調味料



乾物



加工食品



安定供給を支える配送体制として

- ・ 冷蔵冷凍車4tトラックを1台
- ・ 冷蔵冷凍車3tトラックを2台
- ・ 軽トラック冷蔵車を3台
- ・ その他、平ボディトラック を自社保有しており

食材に合わせた配送網を確立しております。



RIVER, ito

特徴2 地元とのつながり

青果



中央卸売市場をはじめとする地元青果業者と提携。
新鮮な国産野菜・果物を毎日安定して仕入れています。

精米



地元精米店と直接契約し、国産無洗米を安定供給。信頼できる品質管理のもと、安全なお米をお届けしています。

精肉・鮮魚



国産の牛・豚・鶏肉を指定部位で仕入れ、食材ごとに最適な形で提供。
鮮魚は骨取り・切り身加工済の骨取り切り身（タラ・カレイ・鮭・赤魚・サバ・サワラなど）を取り扱い調理現場の効率化と安全性を支えています。

製パン



地元のパン製造業者と提携し、給食専用の規格パンを納品。
アレルギー対応や行事用パンなどにも柔軟に対応でき、利用者様の「食の楽しみ」を支えています。

特徴3 衛生管理体制

検査結果報告書

第 2106300391 号
(40-590576)

2021年 6月 14日

様

件 名 食品検査

採取場所 株式会社 ATACO

試料名 骨取りサワラ

採取年月日 2021年 6月 10日

試料採取区分 受取

2021年 6月 10日 受付の試料についての検査結果を次の通り報告いたします。

検査項目	単位	検査結果	検査の方法
一般生菌数	個/g	1.7×10^4	食品衛生検査指針に準ずる
大腸菌	-	陰性	食品衛生検査指針に準ずる
病原性大腸菌O-157	-	陰性	食品衛生検査指針に準ずる
以下余白			

微生物検査報告書							
Report List of Microorganism Inspection							
煙台豊泰食品有限公司							
住所: 煙台市高新区技術産業園区緯五路6号							
査日	サンプル名称	生産ロット	生産ライン	細菌総数 GB4789.2- J2022	大腸菌群 U/g GB4789.3- 2016	大腸菌 GB4789.3- 2016	ブドウ球菌 GB4789.4- 2012
5/1/9	アブラカレイ切身 皮付60g	2501094034J	三	7300	23	<3	<3
/1/10	アブラカレイ切身 皮付60g	2501104034J	三	6200	43	<3	<3
/1/11	アブラカレイ切身 皮付60g	2501114034J	三	5700	23	<3	<3
/1/13	アブラカレイ切身 皮付60g	2501134034J	三	6400	23	<3	<3
/1/14	アブラカレイ切身 皮付60g	2501144034J	三	7000	23	<3	<3
/1/15	アブラカレイ切身 皮付60g	2501154034J	三	6500	23	<3	<3

月次の
腸内検査

肉類・魚類の
微生物検査

ゾーニング
対応

温度管理と
衛生記録
の徹底

外部衛生管理業者
による定期研修

当社は、HACCPの基準に沿って、
食材の受け入れから配送まで一貫した衛生管理を
行っています。

到着した食材は温度・品質を確認し記録して
おります。

また、冷蔵・冷凍庫で適切に保管し、仕分け時も
手袋や消毒を徹底します。

さらに、食材や器具を用途ごとに分けて扱い、
交差汚染を防止。

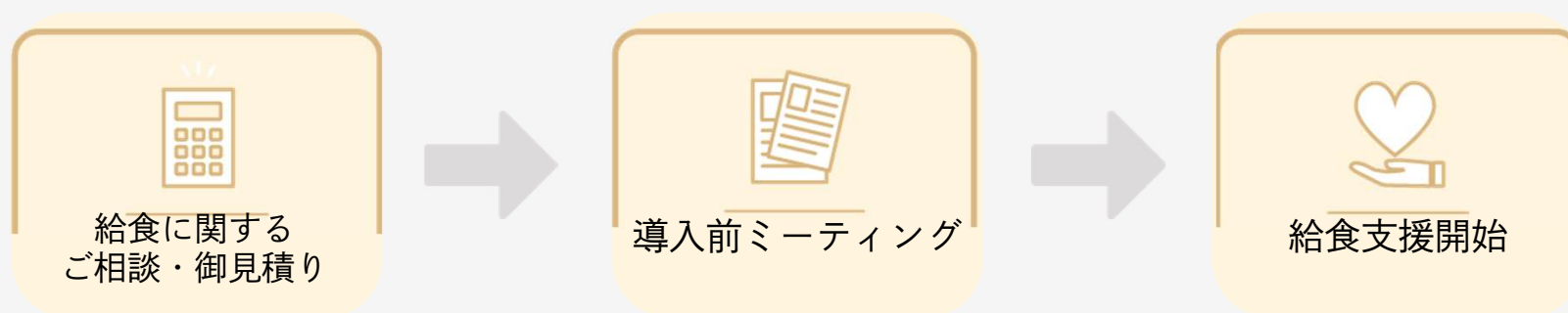
外部講師による衛生研修も定期的に実施し、

**スタッフ全員が高い衛生意識を持って
業務に取り組んでいます。**

衛生管理につきましては、別紙参照ください

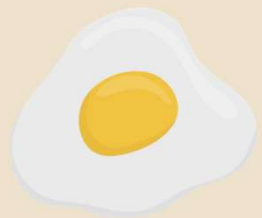
RIVER, ITO

導入の流れ



株式会社RIVEROでは、ただ食材を手配するだけではなく
入念な打ち合わせにより、それぞれの課題や状況に合わせてご提案を差し上げております。
また、具体的なお見積もりも提出いたします。
安心していただいたタイミングで支援開始に向けて準備をさせていただいております。

未来の世代に“安心とあたたかさ”を届け続ける会社を実現するために日々尽力しております。



すべては子ども達の明るい未来のために



Foods X Foods



ご相談は
こちら

