

- 1 日 時 令和8年2月10日(火) 15:30 ~ 16:15
- 2 場 所 小平市立学校給食センター 会議室
- 3 出席状況 出席者: 10名 欠席者: 3名 事務局: 4名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次 第
 - (1) 開会
 - (2) 議 題

○ 報告事項

令和8年度の学校給食費について 【資料1】

(事務局) 学校給食費は、食材費の値上がりなどにより、令和6年度に10年ぶりの増額改定を行い、中学校では1食あたり300円から358円としました。令和7年度には米価などの急激な値上がりに対応するために、本来の給食費に加え、食材費高騰臨時対策補助金を上乗せして、中学校給食費会計に交付しています。

しかし、食材の値上がりが続く中、食材の選定や調理方法の工夫により対応しておりますが、現在の学校給食費の金額では栄養価を満たした「安全・安心でおいしい」給食を提供することが難しくなりつつあります。そのため、令和8年度には、学校給食の質と量を維持して提供していくために、臨時的な補助金の上乗せではなく、学校給食費そのものを増額改定することとしました。

資料の中ほどの「改定金額の算出」をご覧ください。令和7年3月末時点の食材価格を用いて、小学校中学年で「バランスのとれた食品構成による」給食献立を作成するために必要な1食あたり単価を試算したところ、333.1円となりました。この単価は現行単価である298円よりも11.8%上昇しており、その分を、各学年の学校給食費単価を増額改定する必要があると判断しました。

続いて、「学校給食費(1食あたり)改定額」をご覧ください。中学校では改定前の358円から400円に改定いたします。

なお、先日実施した「学校給食費」改定に向けたアンケートの結果概要について、報告します。アンケートは1月6日から16日まで市立小・中学校の教職員、保護者の代表者、地域の方などを対象に実施し、331人から回答をいただきました。学校給食費の改定後の価格について、7割以上の方から「適切である。」と回答をいただきました。また、改定案へのご意見では、教職員、保護者、地域の方のいずれからも「学校給食費の改定は食材費が高騰している中ではやむを得ない。」「給食の質を維持してほしい。」との趣旨のご意見を多くいただき、今回の改定について、一定のご理解をいただいた結果となっています。

また、この改定額は2月3日の中学校校長会において、決定しました。

最後となりますが、現在実施している学校給食費の無償化の実施は、来年度も継続する方向で予定しており、正式に決定した際には、学校と保護者、市ホームページにて今回の改定内容についてお知らせする予定です。

(質疑応答) なし

(委員長) 来年度から1食あたりの学校給食費単価があがりますので、物価上昇対応とともに内容の充実にも取り組んで行っていただきたいと思います。

○ 協議事項

① 令和8年度中学校給食実施計画(案)について【資料2】

(事務局) 「1 実施期間」は、令和8年4月8日(水)から令和9年3月24日(水)までを予定しています。「3 年間標準給食回数」は、各学年とも最低回数以上、喫食していただきたい数字を示しています。

「4 各学校の年間給食予定回数及び所要額」は、現在、各学校に予定回数等を調査しており、調査が完了次第、回数を入れる予定です。「5 学校給食費」について、令和8年度は食材費の値上がりに対応するため、報告事項で説明したとおり、1食あたり358円から42円増額し、400円といたします。

ただし、学校給食費無償化の実施の場合は、生徒保護者の負担額はありません。

(2) 未納対策ですが、令和6年度以前の学校給食費滞納分について学校と連携を図りながら、学校給食センターから定期的に直接保護者へ納付の催促を行っていきます。

「7 献立の作成」は(4)について、JA東京むさしと納品可能数量を確認しながら、地場産農産物を積極的に献立に取り入れていきます。(6)について、手作り調理室を活用し、引き続き、ハンバーグ・餃子・里芋コロッケ等の手作り料理を取り入れていきます。(8)について、姉妹都市北海道小平町産の米を年間を通して使用していきます。また、食育の観点から他産地の米を適宜取り入れていきます。(9)について、牛乳は引き続き、群馬県東毛酪農の瓶の低温殺菌乳を使用いたします。

「8 衛生管理及び食の安全」について、学校給食センターでは、安全・安心でおいしい給食を提供するために、衛生管理や食の安全について、引き続き徹底していきます。(2)について、食材の納入業者に対し、食材の温度管理、器具の消毒・点検、配送方法等について指導を強化し、食材料の安全を確保いたします。(4)について、食品は、85度で90秒以上加熱することとし、中心温度の計測を引き続き徹底するほか、各種点検消毒を励行し、調理から喫食までの時間の短縮を図るなど徹底した衛生管理を行っていきます。(6)について、薬剤師会による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導、調理業者による自主衛生検査の他、食材料検査等を実施し、衛生管理の徹底を図っていきます。

「9 食育(学校との連携)」について、(1)について、毎日の給食時間の放送資料、ホームページ等を活用した給食のPR活動、生徒との意見交流ノート、委員会活動等を通じて学校での食育推進に寄与してまいります。(2)について、食育推進に向け、栄養教諭を中心に食に関する授業への参画等を各中学校に働き

かけていきます。(5)について、保護者及び市民団体向けに試食会を実施し、給食への理解を図ります。また、生徒が考案した献立の採用や小平の特産品のゼリーラベルデザインの募集など給食を身近に感じてもらえるような企画を通じ給食の普及啓発に努めていきます。

「10 食物アレルギー対応」について、令和6年度から、乳、卵、えび、かにの4品目の除去を行うアレルギー対応食を開始し、現在のところ、円滑に対応しています。(1)について、食物アレルギーを持つ生徒に対して、引き続き、食物アレルギー対応方針や対応マニュアルに従い、学校の管理者や養護教諭等と連携し、適正に対応していきます。「11 その他」は記載のとおりです。

(質疑応答)

(委員) 学校給食費無償化の予算について、国の補助もあるのでしょうか。

(事務局) 国は小学校の負担軽減に向けて動いています。中学校は対象とならないため国からの補助は予定されていません。

(委員) 東京都は何割負担するのでしょうか。

(事務局) 8分の7の予定です。残りの8分の1を小平市が負担する予定です。

(委員長) 「令和8年度中学校給食実施計画(案)」は提案のとおり、決定といたします。

②令和8年度・令和9年度小平市中学校給食用物資納入業者の指定について

【資料3-1】 【資料3-2①~③】

(事務局) 学校給食センターでは、2年ごとに食材納入業者の登録事務を行っています。今回、令和8年度・令和9年度の2年間の業者登録を行うために、令和7年12月8日から令和8年1月9日まで登録申請を受け付けました。継続を希望する業者が26社、新規の業者3社を合わせ、29社を登録業者として指定することを予定しています。

なお、現在の登録業者のうち、閉店した業者が2社、継続を希望しない業者が1社ありました。継続を希望する26社は、前回の登録時から、業務を良好に遂行しており、各保健所の発行する衛生監視票からも衛生状況は良好との結果が出ていることから、今後の納入についても特に問題はないものと判断しております。

次に、「資料3-1」表の下部の「令和6・7年度登録からの変更等」について、「成澤農園(有)」は、近年の納入実績はなく、今回、業者から登録申請がなかったことから、登録しないこととします。また、「東京多摩有機農業研究会」と「(株)富丘商店」は、すでに閉店しているため、登録しないこととします。

続いて、新規の3社は、供給食材と供給能力、立地条件、衛生状況等について、学校給食センター職員で現地調査を実施したので、資料をもとに説明します。

【資料3-2①】株式会社F.Bについて、創業は平成23年、野菜や果物を取り扱う業者です。学校給食の実績は現在のところありませんが、所沢市にある大学病院などと取引があります。

令和8年1月23日に職員2名で本社兼事業所の現地視察を行いました。場所は新宿区にあり、青果市場としては大田市場、豊洲市場に次ぐ3番目に大きい、淀橋市場が徒歩2分圏内にあり、場内に共用の大きな冷蔵庫がいくつもあり、保管場所はそちらを利用しているとのことでした。配送トラックは場内駐車場にあるため、事業所に持ち帰ることなく場内で仕入れ、そのまま配送トラックに積み込むことが多いとのことでした。

また、事業所内の設備としては、冷蔵庫2基、冷凍庫1基、常温倉庫1基で、ねずみ対策として、撃退用の超音波の機械を9台設置し、対策を行っていました。倉庫の中は毎日清掃を行っているとのことでした。配送車両は冷蔵車2tトラック1台、冷凍車2tトラック1台のほか、一般車両が3台とのことでした。事業所から当センターまで車で約23kmありますが、所沢市に納品があるため、地理的にも融通が利きやすいとのことでした。

【資料3-2②】 糀谷三郎右衛門(株)について、創業は天保10年、練馬区にある、みそ、こうじ、甘酒などの製造所です。

令和8年1月29日に職員2名で現地視察を行いました。学校給食の実績は練馬区と武蔵野市にみそを納入されています。昭和14年に現在地に移転されて、約88年稼働しているとのこと。敷地内に作業場兼蔵、住居棟、休憩場所兼トイレの3棟建物があり、軒先販売も行っていました。設備としては、大豆などの原材料と出来上がり商品を保管する冷蔵庫が1台ずつありました。冷蔵庫の中を確認しましたが、温度管理や衛生管理は適切に行っていました。

当学校給食センターにも、みそを納入希望とのこと、原料となる大豆は国産のみを扱っているとのことでした。昔ながらの手作り味噌を売りにしており、製造工程は全て手作業で行っているとのことでした。機器類の消毒は、薬剤の使用は控え、熱湯消毒を基本としていますが、商品を梱包する場所はアルコール消毒を行っていました。また、従業員には、作業前に体調チェック表をつけており、体温や下痢嘔吐等の症状がないか把握されていました。

【資料3-2③】 川里農園について、市内の農家で、平成9年から小学校給食に食材を納入され、現在は市内の保育園3園、小学校9校に農産物を納入されています。

令和8年1月30日に職員2名で現地視察を行いました。設備は低温倉庫1台、冷蔵庫2台で、低温倉庫は湿度や温度を一定に保つことができる機器が備わっており、都内の農家ではほとんど備わっていないとのことでした。低温倉庫には、10月頃に掘ったサツマイモを保管しており、保管に適している湿度85度、温度1.3度に設定されていました。冷蔵車は主に軒先で焼き芋を販売しており、主に焼き芋にするためのサツマイモの保管用に使用していました。

学校給食センターには、大根とサツマイモの納入を予定しているとのこと、収穫量は、大根が年間で1万本、サツマイモは8t程度とのことでした。学校給食センターの納入にあたり、サツマイモの収穫量を増やす計画を予定しているとのこと

した。低温倉庫、冷蔵庫、作業場いずれも定期的な清掃をしており、衛生的な環境でありました。

以上、新規の納入希望業者3社を含む29社の登録の取扱いについて、承認を賜りたいと思います。

(質疑応答) なし

(委員長) 「令和8年度・令和9年度小平市中学校給食用物資納入業者の指定について」は提案のとおり、決定といたします。

○ その他

(事務局) 連絡事項はありません。本委員会の開催について、ご案内します。本委員会は各学期に1回の開催としていますので本年度については、本日で終了です。皆さま、貴重なご意見をありがとうございました。来年度については、改めて委員の皆さまの所属機関に推薦を依頼させていただき、6月下旬から7月中旬頃に第一回目の委員会を実施したいと考えております。

(委員長) 以上をもちまして、第3回共同調理場運営委員会を終了します。委員の皆さま、1年間、ありがとうございました。

令和7年度第3回小平市立学校給食共同調理場運営委員会次第

日 時 令和8年2月10日(火) 15:30～

場 所 小平市立学校給食センター 2階会議室

1 開 会

2 議 題

(1) 報告事項

令和8年度の学校給食費について

(2) 協議事項

① 令和8年度中学校給食実施計画(案)について

② 令和8年度・令和9年度小平市立中学校給食用物資納入業者の指定について

(3) その他

3 配布資料

(1) 令和8年度の学校給食費について【資料1】

(2) 令和8年度中学校給食実施計画(案)【資料2】

(3) 小平市立中学校給食用物資納入登録希望業者一覧【資料3-1】

(4) 小平市立中学校給食用物資納入新規登録希望業者資料【資料3-1①～③】

令和 8 年度の学校給食費について

学校給食は、成長期にある小・中学校のこどもたちの、栄養バランスの取れた食生活を保持増進することに加え、食育推進の観点から、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図ることを目的に実施しており、定められた金額（学校給食費）で食材を調達し提供しています。

しかしながら、近年食材の値上がりが続いており、食材の選定や調理方法の工夫により対応してきましたが、現在の学校給食費の金額では栄養価を満たし、『安全・安心でおいしい』小平市の給食を提供することが難しくなりつつあります。

令和 7 年度においては、米価などの急騰に対応するために、学校給食食材費高騰臨時対策補助金を上乘せして、食材費の高騰に対応しました。

令和 8 年度においても質と量を維持しながら、児童・生徒に満足してもらえる学校給食を提供していくため、令和 8 年 4 月からの学校給食費を以下のとおり改定することとしました。

1 学校給食費の改定

(1) 改定金額の算出

令和 7 年 3 月末時点の食材（標準品）価格を用いて、小学校中学年の「バランスのとれた食品構成による」給食献立を作成するために必要な 1 食あたり単価を試算しました。その結果、333.1 円となり、現行の単価 298 円よりも 11.8% 上昇しており、その分、各学年の学校給食費単価を増額改定する必要があると判断しました。

(2) 学校給食費（1食あたり）改定額

学年	現行の学校給食費	改定後の学校給食費	改定額
小学校 低学年	282 円	315 円	33 円増
小学校 中学年	298 円	333 円	35 円増
小学校 高学年	316 円	353 円	37 円増
中学校 全学年	358 円	400 円	42 円増

(3) 改定日

令和 8 年 4 月 1 日

令和8年度 中学校給食実施計画 (案)

中学校給食は、衛生的で栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、生徒の健康の保持・増進や体格・体力の向上を図り、また、給食時の実践を通じて健康な生活を送る上での望ましい食習慣の体得や好ましい人間関係の育成をねらいとしています。

令和5年2月1日に稼働した学校給食センターの特徴（手作り献立・衛生管理・地場野菜使用）を活かした給食提供を行っていきます。

- 1 実施期間 令和8年4月8日（水）から令和9年3月24日（水）まで
※学校給食センターの稼働日数は192日
- 2 実施日 給食実施日は、各学校長から提出された「年間給食予定表」をもとに決定し、最終決定は、「月間給食予定表」（前々月末日提出）をもって決定いたします。
- 3 年間標準給食回数
各学年の年間標準給食回数は、下記の通りです。※（ ）内は下限数です。
1年生 183回以上（180回）
2年生 183回以上（180回）
3年生 179回以上（176回）
- 4 各学校の年間給食予定回数及び所要額
※1食当たりの学校給食費単価400円（令和8年2月3日 中学校長会にて決定）

学校名	学 年	年間給食回数 (回)	年間所要額 (円)
小平第一中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援1年		
	特別支援2年		
	特別支援3年		
小平第二中学校	1 年	現在、各中学校で計画中	
	2 年		
	3 年		
	特別支援1年		
	特別支援2年		
	特別支援3年		
小平第三中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援1年		
	特別支援2年		
	特別支援3年		

学校名	学 年	年間給食回数 (回)	年間所要額 (円)
小平第四中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
小平第五中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
小平第六中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
上水中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
花小金井南中学校	1 年		
	2 年		
	3 年		
	特別支援 1 年		
	特別支援 2 年		
	特別支援 3 年		

5 学校給食費

※学校給食費無償化の実施は令和 8 年度予算の審査及び議会の採決の結果による

学校給食費は私費会計ですが、徴収及び管理は学校給食実施校における校務との認識にたつて、経理事務についてはその処理権限を必要に応じて校長から委任を受け、中学校全校の学校給食費会計は当学校給食センターが一括処理しています。

令和 8 年度は、米や牛乳、その他食材費の値上がりに対応するため、令和 7 年度の 1 食あたり 358 円（学校給食食材費高騰臨時対策補助金 24 円を含めない学校給食費単価）から 42 円増額改定し、400 円とします。ただし、学校給食費無償化の実施の場合は、生徒保護者の負担額はありせん。

(1) 1 食 保護者 0 円 ※学校給食費無償化の実施の場合
教職員等 400 円 (1 食単価方式)

(2) 未納対策

令和 6 年度以前の学校給食費滞納分については、学校と連携を図りながら、学校給食センターから定期的に直接保護者へ納付の催促を行います。

6 学校給食費会計

(1) 各中学校長からの委任により、学校給食センター所長が中学校給食費会計を集中管理し、給食物資納入業者への支払いを行います。

- (2) 学校給食費の決算は、「会計収支決算書」等を作成して監査委員（校長・保護者で構成）による監査を受け、歳入の効率的運用と歳出の適正な執行を図ります。
- (3) 年度末に学校給食費会計に残高が生じた場合は、次年度へ繰り越します。

7 献立の作成

学校給食法に基づく給食とするとともに、「手作りであること」及び「小平市産の農産物を可能な限り使用すること」を基本としながら、美味しい給食を提供するための献立作成を行います。

- (1) 献立は、文部科学省「（児童又は生徒一人一回当たりの）学校給食摂取基準」に基づき作成しています。献立の内容は生徒の嗜好等を加味し、食育の教材となるよう考えています。
- (2) 食材料は原則として無添加で非遺伝子組み換えのものを使用しています。また、一部の魚介類や調味料等を除き、国産品を指定し、季節感のある新鮮なものを用いるようにしています。
- (3) 野菜（サラダ）については、衛生の観点から加熱を行った上で冷却します。
- (4) JA東京むさしと納品可能数量を確認しながら、地場産農産物を積極的に献立に取り入れていきます。
- (5) 旬の食材をできるだけ使用するとともに、時季に応じた行事食なども取り入れ、季節感のある献立の工夫を行います。
- (6) 手作り調理室を活用し、ハンバーグ・餃子・里芋コロッケ等の手作り料理を取り入れます。
- (7) 小平市の郷土料理である糧うどんの他、日本各地の郷土料理や世界の料理を献立に取り入れます。
- (8) 姉妹都市、北海道小平町産の米を、年間を通して使用します。また、食育の観点から他産地の米を適宜取り入れていきます。
- (9) 牛乳は群馬県東毛酪農の低温殺菌乳（瓶）を使用します。

8 衛生管理及び食の安全

- (1) 食材納品口から配送室までワンウェイの作業動線と、汚染・非汚染区域を明確にする事により衛生管理を徹底させ、安全な及び給食の提供を図ります。
- (2) 食材料の納入業者に対して、食材料の温度管理、器具の消毒及び点検、配送方法等について指導を強化し、食材料の安全を確保します。
- (3) 給食用食材の予定産地をホームページで公開します。
- (4) 調理については、食品の中心温度の計測（85℃で90秒間以上）、各種点検消毒を励行し、調理から喫食までの時間の短縮を図るなど徹底した衛生管理を行ないます。
- (5) 調理従事者は、月2回の腸内細菌検査、ノロウイルス検査、定期健康診断を実施し、万全の体制で臨みます。
- (6) 薬剤師会による調理場内の検査、保健所による衛生管理指導、調理業務委託業者による自主衛生検査の他、食材料検査等を実施し、衛生管理の徹底を図ります。

9 食育（学校との連携）

- (1) 毎日の給食時間の放送資料、ホームページ等を活用した給食のPR活動、生徒との意見交流ノート、委員会活動等を通じて学校での食育推進に寄与します。
- (2) 食育推進に向け、栄養教諭を中心に食に関する授業への参画等を各中学校に働きかけていきます。

- (3) 学校給食センター職員による給食訪問・独自の食育ポスターの作成及び ICT 機器の活用による食育動画の配信を実施し、給食献立や食材について説明しながら栄養指導を行うとともに、生徒からの意見や要望も聞き、献立作成の参考とします。
- (4) 残食調査を実施し、生徒の残食傾向を把握するとともに、残食調査の結果を学校と共有し、残食の減少に向けた食育活動に活かします。
- (5) 保護者及び市民団体向けに給食試食会を実施し、給食への理解を図ります。また、生徒が考案した献立の採用や小平の特産品のゼリーラベルデザインの募集などの給食を身近に感じてもらえるような企画を通じて給食の普及啓発に努めます。

1 0 食物アレルギー対応

- (1) アレルギーのある生徒に対しては、「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針（令和 7 年 4 月改定）」及び「小平市立中学校における食物アレルギー対応マニュアル（令和 7 年 1 2 月改定）」に従い、各学校の校長・副校長の管理者及び養護教諭等と連携して、適正に対応します。
- (2) 食物アレルギーのある生徒に対して、詳細献立表と食材原材料表を配付します。
希望する生徒に、専用の調理室で調理したアレルギー対応食（乳・卵・えび・かに の 4 品目の除去）の提供を行うとともに、自己除去対応も実施します。また、1 日 2 献立を調理するうち、片方の献立は必ず 4 品目が含まれない献立とします。

1 1 その他

- (1) 毎日の学校配食数は、実数 + 3 食です。3 食は非常勤講師、嘱託、教育実習生、転入生などに対応します。3 食越えが常態となる場合は、学校と調整します。
- (2) 給食費以外の学納金（教材費、修学旅行費、積立金等）も保護者の引き落とし手数料負担の軽減やシステムの効率性から、機能上一括引落しを行い、入力処理を学校給食センターが代行します。
- (3) 学校における事務処理方法等は、学校給食センターが作成して各学校に送付（学校用 1 部、給食担当教諭用 1 部）の『中学校給食事務処理の手引き』に従います。

区分	No.	新規 継続	業者名	所在地
穀類	1	継続	三多摩食糧卸協同組合	立川市
	2	継続	(株)ニュー・ノザワフーズ	東村山市
	3	継続	竹島製パン(株)	八王子市
豆腐	4	継続	マルエ食品(有)	小金井市
魚類	5	継続	(株)星野商店	立川市
	6	継続	(有)田口魚店	立川市
肉類	7	継続	(株)大多摩ハム小林商会	福生市
	8	継続	(株)福生ハム	福生市
	9	継続	(株)ファインフーズ	武蔵村山市
	10	継続	(株)アンデス	練馬区
野菜	11	継続	小平市野菜生産者クラブ	小平市
果実	12	継続	東京むさし農業協同組合	小平市
	13	継続	(有)荒川青果	小平市
	14	継続	合同会社ベジランチ	小平市
	15	継続	(株)丸一青果	小平市
食品全般	16	継続	柏木商事(株)	豊島区
調味料	17	継続	東京食品販売(株)	立川市
その他	18	継続	(株)三浦屋	杉並区
	19	継続	丸宮食品(株)	さいたま市
	20	継続	(株)名給	名古屋市
	21	継続	よつば給食(株)	八王子市
	22	継続	(株)伊藤商店	三鷹市
	23	継続	京都鯉節(株)	京都市
乳製品等	24	継続	東毛酪農業協同組合	太田市
	25	継続	東京ヤクルト販売(株)	台東区
全般	26	継続	(公財)東京都学校給食会	

令和6・7年度登録からの変更等

野菜・果実	27	新規	(株)F.B	新宿区
調味料	28	新規	糺屋三郎右衛門(株)	練馬区
野菜・果実	29	新規	川里農園	小平市
野菜・果実		閉店	東京多摩有機農業研究会	小平市
野菜・果実		閉店	(株)富岳商店	武蔵村山市
野菜・果実		継続なし	成澤農園(有)	山形県

小平市中学校給食用物資納入新規登録希望業者

(R8/1/23 現地確認)

株式会社 F.B

(所在地) 東京都新宿区北新宿 4-19-3

(業種) 青果

(沿革) 平成 23 年創業

(取扱商品) 野菜・果物

(販売先) 防衛医科大学校病院

(学校給食) なし

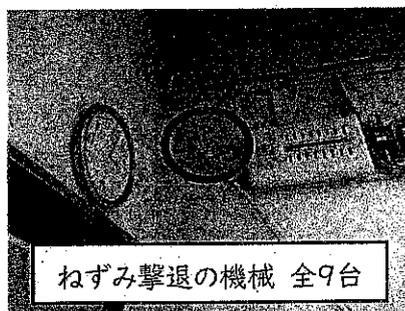
<設備> 冷蔵庫 2 基、冷凍庫 1 基、常温倉庫 1 基

<配送> 冷蔵車 1 台、冷凍車 1 台 等

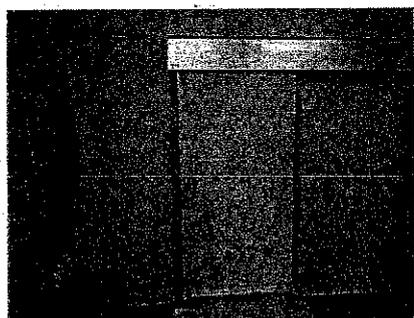
外
観



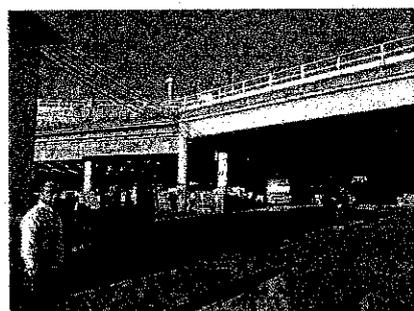
事
業
所
内



冷
蔵
庫



淀
橋
市
場



小平市中学校給食用物資納入新規登録希望業者

(R8/1/29 現地確認)

糀谷三郎右衛門株式会社

(所在地) 東京都練馬区中村 2-29-8

(業種) みそ・しょうゆ製造業

(沿革) 天保10年創業、昭和14年に現在地に移転。令和9年3月頃に、青梅市に移転の予定

(取扱商品) みそ(国産大豆・国産有機大豆)・塩麴・こうじ・甘酒

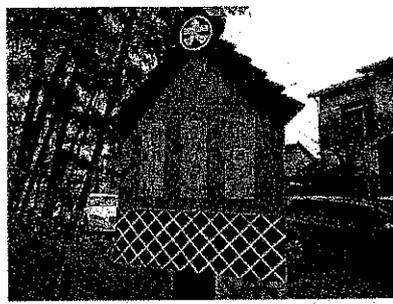
(販売先) 飲食店・ホテルほか

(学校給食) 取扱い自治体は、練馬区・武蔵野市

<設備> せいろ釜・圧力鍋・木樽・麴室ほか

<配送> 市外の配送は外部委託

外観



せいろ釜



圧力鍋



醸造用樽



麴室



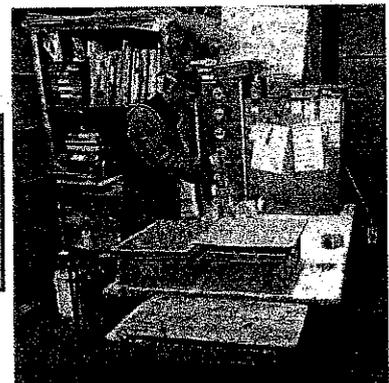
原材料冷蔵庫



製品冷蔵庫



梱包



川里農園 川里 章

(所在地) 小平市花小金井3-11-1

(業種) 農業

(沿革) 1997年創業

(取扱商品) 大根・さつまいも

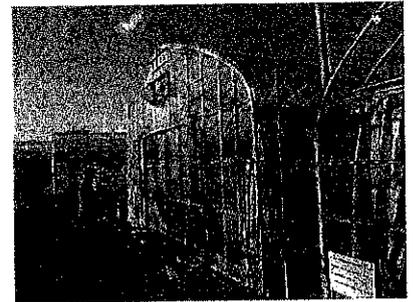
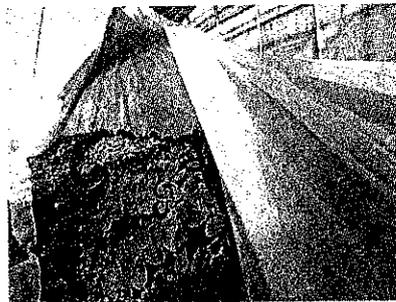
(販売先) 飲食店、保育園、小学校ほか

(学校給食) 1997年に小平市11小学校に納品を始める。現在、上水南・大沼・喜平保育園、小平2小・3小・5小・7小・8小・9小・11小・花小金井小・鈴木小に納品

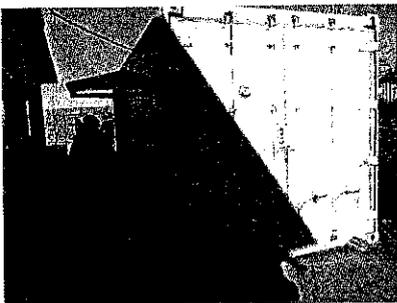
<設備> 低温倉庫1台・冷蔵庫2台

<配送> 冷蔵車3台 納品は前日(当日は要相談)

外観



低温倉庫



冷蔵庫

