

NEW

冷凍 有機パインスライス

(タイ産)

食から環境を学び、未来を考えるきっかけになる おすすめ商品です!

通年商品



ご使用日の2週間前までにご注文ください

★有機パイン

★有機砂糖

★添加物不使用

<パッケージ>

バイオマスプラスチック(10%)&バイオマスインキ使用

<包材段ボール>

FSC認証のある紙資材使用

約26g

円/個

<注>類似品がございます。必ず「有機」とご指定ください

～給食で"有機"を知る～

有機の食品は土壌や生物が持つ本来の力を発揮させて生産し、環境に出来るだけ不可をかけずに作られる食品で、地球を守り、持続可能な食を維持する方法の一つです。

給食で"有機"を知ることとは

食材はどうやって作られるか? 自然を守る農業とは? 食品ロスとは? など

子供たちと一緒に様々な問題を考えるきっかけになり、その食材は環境のことを学ぶ教材にもなります。

～給食で"有機"を食べる～

有機の食品を作る生産者さんも、食べてくれる人がいなければ作り続けることはできません。学校給食でたくさんの子供たちに安定して食べてもらうことが出来れば、安心して生産を続けることが出来ます。そして有機の食品を増やしていくことも出来ます。給食で有機食品を使うことはそんな未来にも繋がります。

知ってる?! 有機のマメ知識

有機は農産物だけじゃない!

有機JAS規格には、農産物の他にも畜産物・加工食品・飼料・薬類もあります。

袋を開けたら有機じゃない!

認定事業者以外が商品に手を加えると"有機"とは言えなくなります。開封・リパックするにも有機小分け業者の認定が必要です。

認定後も監査が厳しい!

有機認定を受けた事業者も1年に1回以上の監査を受けます。包装資材の使用量と生産量の比較なども厳密にチェックされます。

品質も供給量も安定している冷凍有機パイン
まずはここから有機を給食に取り入れてみませんか♪