

## 東海農政局地下食堂で化学肥料や農薬を使わずに育てた野菜を使ったメニューを提供します

東海農政局は、環境に配慮した生産活動を応援するため、東海農政局地下食堂運営事業者「中京クッキング」の協力の下、化学肥料や農薬を使わずに育てた野菜を使ったメニューを提供します。

### 1. 日時及び場所

日時：令和6年2月28日（水曜日）11時30分から13時30分

場所：東海農政局地下食堂

所在地：名古屋市中区三の丸1-2-2

### 2. メニュー

鬼おろし肉うどん

限定35食750円（税込）

### 添付資料

メニューチラシ

<問合せ先>

東海農政局 総務課

担当者：平田、田邊

電話（直通）052-223-4612

（代表）052-201-7271（内線2211）

2/28 (水)

鬼

おろし

肉うどん



数量限定

35食 750円 (税込)

小鉢(揚げ出し大根)付き

環境にやさしいサステナブルな食品を選びましょう!

使用する野菜と生産者の紹介



【ねぎ】

江南市 ハルトナファーム



【だいこん】

江南市 ココニコヒロバ



メニューに使用している野菜は、化学的に合成された肥料や農薬を  
使わずに栽培されています。

※これらの野菜は、大名古屋ビルディング5階スカイガーデンで開催される「天空のオーガニックマーケット」を中心に調達しています。