

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3月13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

ねっとりホクホク里芋の肉じゃが風と切干大根のごま酢和え
限定30食850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）



3 / 13

数量限定 (水)

30食

850円 (税込)

環境にやさしい
サステナブルな
食品を選びましょう！



ねっとりホクホク 里芋の肉じゃが風 & 切干大根のごま酢和え

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。

使用する野菜と生産者の紹介



【里芋、切干大根】
大口町 バンブー
オーガニックファーム



【にんじん】
下呂市
田上農園



【越津ねぎ】
江南市
ハルトナファーム

※これらの野菜は、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。