

## 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。

地下食堂での環境にやさしい農産物を使ったメニューの提供は、今回で最後となりますが、日頃のお買い物でも環境にやさしい農産物を取り入れ、環境負荷低減に取り組む生産者を応援しましょう。

### 1. 日時及び場所

日時：令和6年3月27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

がめ煮  
限定35食850円（税込）

### 3. 報道機関の皆さまへ

取材等をされる場合は、以下の問合せ先まで、ご連絡ください。

### 添付資料

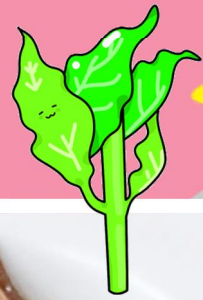
メニューチラシ

<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）

環境にやさしいサステナブルな食品を選びましょう！



# がめ煮



3/27 (水)

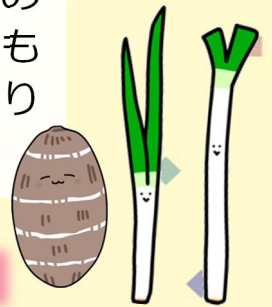


メニューに使用している野菜は、化学的に合成された肥料や農薬を使わずに栽培されています。

数量限定 **35食 850円** (税込)



地下食堂での環境にやさしい農産物を使ったメニューの提供は、今回で最後となりますが、日頃のお買い物でも環境にやさしい農産物を取り入れ、環境負荷低減に取り組む生産者を応援しましょう。



## 使用する野菜と生産者の紹介



【だいこん】

江南市  
ココニコヒロバ



【にんじん】

下呂市  
田上農園



【ねぎ・のらぼう菜】

犬山市  
虹いるか農園



【さといも】

大口町 バンブー  
オーガニックファーム

※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。