

## 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、昨年度に引き続き、本年度も7月から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月2回、第2及び第4水曜日に提供をはじめます。

### 1. 日時及び場所

日時：令和5年7月12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

茄子と玉ねぎ豚しゃぶのスタミナポン酢がけ&ズッキーニとミニトマトのマリネ  
限定40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）

# 茄子と玉ねぎ 豚しゃぶのスタミナ ポン酢がけ & ズッキーニと ミニトマトのマリネ



7/12(水)

数量限定 **40食** **750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！

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



【なす】

美浜町・武豊町  
知多の恵み



【なす・ミニトマト】

江南市 ハルトナファーム



【ズッキーニ】

下呂市 田上農園



【玉ねぎ】

大口町 バンブー  
オーガニックファーム

※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。