

## 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。

※原則として月2回、第2及び第4水曜日に実施しています。

### 1. 日時及び場所

日時：令和5年7月26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

夏野菜のスープカレー

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）

7/26 (水)

数量限定

40食  
750円  
(税込)



# 夏野菜のスープカレー

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



【じゃがいも】  
恵那市  
佐藤やすらぎ農園



【じゃがいも】  
江南市  
ハルトナファーム



【ズッキーニ】  
下呂市 田上農園



【長なす】  
【ズッキーニ】  
江南市  
四季こもども



【オクラ、モロヘイヤ】  
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。