

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8月23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

ハンバーグ ラタトゥイユソース

限定30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）

8/23

(水)

数量限定

30食

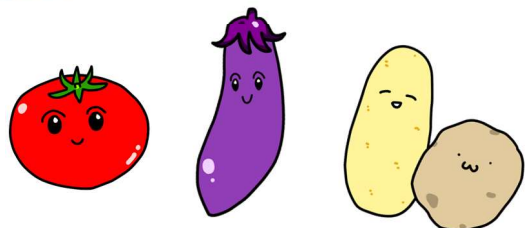
750円 (税込)



ハンバーグ ラタトゥイユソース

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



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。



【じゃがいも】

田原市
ゆたかわファーム



【なす・トマト】

下呂市
田上農園

※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。