

お知らせ

令和5年9月25日
東海農政局

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9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

唐揚げと愛知縮緬かぼちゃの甘辛炒め

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）

ちりめん
唐揚げと愛知縮緬かぼちゃの
甘辛炒め



愛知縮緬かぼちゃは愛知県で栽培が多かった日本かぼちゃの代表品種で、愛知の伝統野菜の種採りに取り組んでいる高木幹夫さんから苗を分けていただいて栽培したものです。

写真：愛知県農業水産局農政部園芸農産課

9/27 (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!

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。



【ピーマン】
江南市 ハルトナファーム



【愛知縮緬かぼちゃ】
大口町 バンブーオーガニック
ファーム

※これらの野菜は、大名古屋ビルヂング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。