

お知らせ

令和5年12月12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および第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12月13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

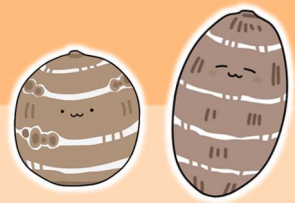
とろとろ里芋と根菜の鶏そぼろあんかけ
限定35食750円（税込）

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）

12/13 (水)



数量限定

35食
750円
(税込)

※画像はイメージです



とろとろ里芋と 根菜の鶏そぼろあんかけ

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。



【だいこん・にんじん】
下呂市
田上農園



【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。