

風の村 ファームレストラン食祭

Good dish makes good life

open 11:00
close 16:00 (Lo. 15:00)

水曜日定休



HP QR



インスタ QR

畑の給食へようこそ！



069-0805

北海道江別市元野幌 919 江別西 IC より車 1 分 TEL : 011-802-6688 (レストラン直通)

011-384-1259 (代表・陶芸予約)

FAX : 011-802-6663

Menu

子どもたちの大好きなメニュー
で食の楽しみをひろげていきます

焼きそば・豆腐とわかめのサラダ

トマトハンバーグ・ごはん・玉葱とジャガイモの味噌汁

鶏そぼろご飯・小松菜のナムル

ツナときのこのパスタ・冷やしトマト

鶏と大根の煮物・ごはん 春雨スープ

炊き込みご飯・豚汁

ポテトグラタン・わかめスープ……



※ジャガイモから手作りポテトサラダ

他にもたくさんのメニュー、組み合わせがあります

Ingredients

原材料に安心安全のものを使用しています。

- ・鶏肉…主に東北鶏（オヤマ鶏・アベドリ等）、国産鶏使用
- ・豚肉…九州産
- ・卵…余市滝下農園ひらがい卵
- ・醤油…小豆島産 正金醤油
- ・油…こめ油
- ・塩…静岡産 平釜あらしお
- ・砂糖…種子島産さび糖
- ・にぼし…宮津産
- ・昆布…礼文島産

farm

12000坪の敷地で、野菜をつくる農場です。
(株)風の村は江別市で100年以上続く農場です。
給食の野菜はおもに自社でつくっています。
たくさん使うもので生産できない野菜は、知人の
有機農法者をお願いしてつくってもらっています。

ジャガイモ・大根・トマト・ナス・ピーマン
とうもろこし・キュウリ・カボチャ他…風の村

玉ねぎ…剣淵町 赤とんぼ池田農園

米…深川 宮田農場ふっくりりんこ7分付き

※野菜は全て（例外もたまに有）国産を使用します



野菜も調味料も安心安全に。

レストラン食祭で使用する野菜は、基本的にレストランの前にひろがる風の村の農園で生産しています。30年以上農薬をつかわず、有機肥料のみでつくりあげた畑です。また、肉や魚、調味料も安心安全コンセプトを基本に使用しております。調味料や野菜は店舗にて販売もしております。どうぞご利用ください。

調味料・野菜等のお問い合わせ：011-384-1259 (アライ)