食の安全・安心に関する情報の提供

●なごや食の安全・安心情報ホームページ

「食の安全・安心をめざして（なごや食の安全・安心情報ホームページ）」を名古屋市公式ウェブサイト内に設け、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識等について総合的に情報提供します。また、監視指導計画の実施結果や夏季、年末食品衛生対策等、食品衛生に係る事業の実施結果も公表します。

https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html

●なごや「よい食」メール

食の安全・安心に関する情報をメールマガジン形式でお届けします。

食中毒の予防方法など食の安全・安心に関する読み物やイベント案内などを定期的に配信しています。さらに、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報・警報の発令時には随時お知らせします。

上記の「なごや食の安全・安心情報ホームページ」から登録できます。（バックナンバーもご覧いただけます。）

●Twitter（なすこ＠食品安全・安心学習センター）

食品安全・安心学習センターから、ナスフラスコのなすこ が食の安全に関する気になる情報をつぶやきます。

また、学習センターの講座案内等を随時お知らせしています。

なごや「よい食」メール
（食の安全に関するメールマガジン）
について

なすこ@食品安全・安心学習センター
@kensa_nagoya

（3）食品表示に関する普及啓発

若い世代を含む幅広い世代の消費者に対して正しい表示に関する知識を普及啓発するため、ウェブサイト等により食品表示についての情報を提供します。

また、食品関連事業者に対して使用添加物や期限表示、栄養成分表示などを確認し、適切な食品表示を行うよう指導します。

主な取り組み	取り組み内容		所管局
食品表示に関する普及啓発	消費者及び食品関連事業者に対し、食品表示法に基づく表示の周知及び普及啓発を実施		健康福祉局 子ども青少年局
	方向性	継続	

関連計画：名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023（健康福祉局）

「アレルギー表示」

アレルギーの原因となる物質のうち、特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）は食品への表示が義務付けられています。また、特定原材料に準ずるもの21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）は食品への表示が推奨されています。

6 環境に配慮した食育の推進

食は自然の恩恵の上に成り立っており、自然環境との共生が求められています。環境にやさしい食生活の実現のため、食べ残しなどの食品ロスをはじめとした食から発生する生ごみを抑制する取り組みを推進するとともに、生ごみの循環利用の推進を図ることで、食の大切さの啓発に努めます。

（1）環境にやさしい食生活の推進

食品ロスをはじめとした生ごみの発生抑制等の取り組みを通じて、食の大切さに関する理解が促進されるよう普及啓発を行います。

主な取り組み	取り組み内容		所管局
家庭でできる食品ロス削減の取り組みの周知	「買い物前の冷蔵庫の在庫チェック」、「消費期限と賞味期限の正しい理解」、「食材の上手な使いきり」などについてウェブサイト等での周知を実施		環　境　局
	方向性	継続	
フードドライブ	拠点及びイベント会場で、家庭にある手つかずの食品を集め、フードバンク活動団体に寄付		環　境　局
	方向性	継続	
飲食店等での食品ロス削減の取り組みの周知	飲食店等と連携し、食べ残しをしない等の食品ロス削減に向けた周知活動を実施		環　境　局
	方向性	継続	
食品ロス削減月間（10月）の取り組み	市民からのアイデア募集及び小売店・飲食店等と連携したキャンペーン等により、食品ロス削減のための周知活動を重点的に実施		環　境　局
	方向性	継続	

関連計画：名古屋市第5次一般廃棄物処理基本計画（環境局）

（2）生ごみの循環利用の推進

家庭や地域で自主的に生ごみを堆肥にして家庭菜園やベランダのプランター等で有効利用する取り組みを促進します。

主な取り組み	取り組み内容		所管局
生ごみ堆肥化講座	生ごみ資源化の意義と方法を伝える生ごみ堆肥化講座を実施		環　境　局
	方向性	継続	
生ごみ資源化活動助成制度	家庭から排出される生ごみの資源化に取り組む地域団体等が行う生ごみ堆肥化活動に要する経費を助成		環　境　局
	方向性	継続	

関連計画：名古屋市第5次一般廃棄物処理基本計画（環境局）

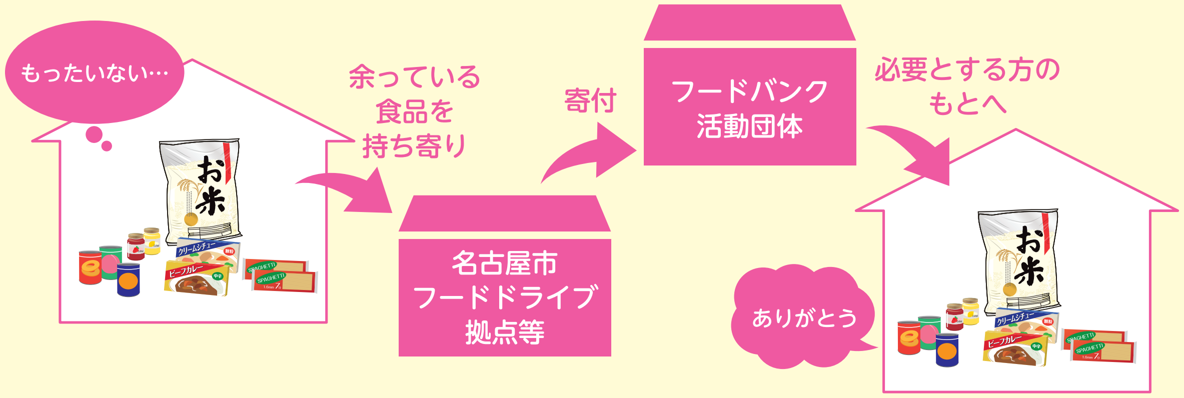
食品ロス

「食品ロス」とは、食品廃棄物のうち、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品のことです。日本では、家庭・事業者それぞれにおいて大量の食品ロスが発生しており、国の推計によると平成２９年度の食品ロス量は約６１２万トン（家庭系約２８４万トン、事業系３２８万トン）で、国民１人１日あたり約１３２グラム（お茶わん約１杯分のご飯の量）に相当するとされています。食品ロスの要因は、家庭では、「食べ残し」、「手つかず」、「過剰除去」、事業系では「売れ残り」、「食べ残し」、「作りすぎ」などが挙げられます。

国際的には、深刻な飢えや栄養不足の問題が存在する一方で、大量に食品ロスが発生していることへの問題意識が高まり、ＳＤＧｓにおいて、食料の損失・廃棄の削減が設定されています。国内では、食品ロス削減を総合的に推進するため、令和元年１０月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されています。

フードドライブ

「フードドライブ」とは、家庭にある手つかずの食品を持ち寄り、まとめてフードバンク活動団体や地域の福祉施設などに寄付する活動のことです。本市では、拠点（環境学習センター及びなごや生物多様性センター）及び各種イベント会場で食品を回収し、フードバンク活動団体に寄付しています。なお、食品はフードバンク活動団体を通じて食べ物を必要とする方に届けられます。



おかえりやさい

「おかえりやさい」は名古屋市のスーパーやレストラン、ホテル、小学校などから排出される生ごみ（食品循環資源）を堆肥化し、その堆肥を使い名古屋市や近郊の農家で作られた野菜です。

「おかえりやさい」は登録商標です。

●おかえりやさいのエコなところ

おかえりやさいは、なごやのごみ減量に貢献しています。生ごみを堆肥化することで焼却炉へ行くはずだった生ごみが減ります。

また、おかえりやさいは、名古屋市やその近郊で育った地産地消の野菜で、輸送にかかる環境負荷が少ないエコ野菜です。

さらに、生ごみ堆肥を使うことで従来よりも、元気な野菜が育つようになり、化学肥料を減らすことができます。

●学校給食循環の環づくり

小学校の学校給食では、名古屋市内の農家で作られたおかえりやさいの玉ねぎとブロッコリーが使われる日を設け、献立表でＰＲしています。

小売店舗でのおかえりやさいの販売

おかえりやさいが育っている畑