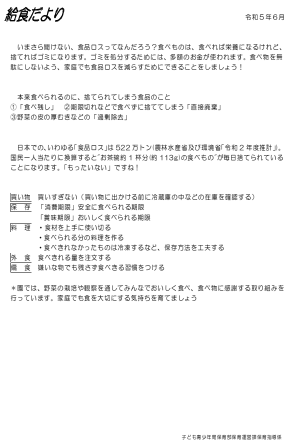
【様式１】

① 食育月間の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	名古屋市
取組市町村名 取組団体・企業名	名古屋市
取組の名称	保育所給食における「なごやめし」の実施及び「食育月間」に関する情報発信
実施時期	令和５年６月
取組内容に該当する 食育ピクトグラム	1 みんなで楽しく食べよう 8 食べ残しをなくそう 9 産地を応援しよう 11 和食文化を伝えよう 12 食育を推進しよう
取組内容	1.　「なごやめし」を取り入れた保育所給食の実施 市立の公立保育所と一部の民間保育所において、地域にちなんだ食材、料理を盛り込んだ「なごやめし」給食を実施した。 （「手羽先風からあげ」「小倉サンド」「五目きしめん」「赤みそを使用した献立」） 2.　保護者用配布資料「給食だより」における食育に関する情報発信 「食品ロス」をテーマに食の大切さの啓発を行った。  *給食だより*　令和５年６月 いまさら聞けない、食品ロスってなんだろう？食べものは、食べれば栄養になるけれど、捨てればゴミになります。ゴミを処分するためには、多額のお金が使われます。食べ物を無駄にしないよう、家庭でも食品ロスを減らすためにできることをしましょう！ 本来食べられるのに、捨てられてしまう食品のこと ①「食べ残し」　②期限切れなどで食べずに捨ててしまう「直接廃棄」 ③野菜の皮の厚むきなどの「過剰除去」 日本での、いわゆる「食品ロス」は 522 万トン（農林水産省及び環境省「令和２年度推計」）。国民一人当たりに換算すると〝お茶碗約１杯分（約 113g）の食べもの〟が毎日捨てられていることになります。「もったいない」ですね！ 買い物　買いすぎない（買い物に出かける前に冷蔵庫の中などの在庫を確認する） 保　存　「消費期限」安全に食べられる期限 「賞味期限」おいしく食べられる期限 料　理　・食材を上手に使い切る ・食べられる分の料理を作る ・食べきれなかったものは冷凍するなど、保存方法を工夫する 外　食　食べきれる量を注文する 偏　食　嫌いな物でも残さず食べきる習慣をつける ＊園では、野菜の栽培や観察を通してみんなでおいしく食べ、食べ物に感謝する取り組みを行っています。家庭でも食を大切にする気持ちを育てましょう 子ども青少年局保育部保育運営課保育指導係