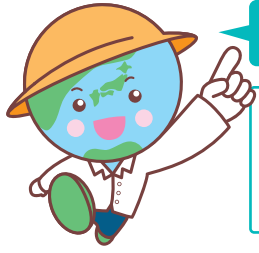


まだ食べられるのに捨てられてしまう食品ロス。食品ロスは可燃ごみとして焼却され、^{しょうきやく}二酸化炭素を排出するだけでなく、食品の生産や流通時に利用されたエネルギーも無駄になってしまいます。たとえば、みかん（オレンジ）を食べる行動では、どのような場面で二酸化炭素が発生しているのでしょうか。



みかん（オレンジ）は、産地からお店へどうやって運ばれるのかな？ 移動する距離を考えるとどうだろう？

【メモ】

食品が私たちの元に届くまでの輸送には車、船、飛行機などが使われます。食料の生産地から食卓までの距離が長いほど、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量が多くなります。地元の旬の食材を食べることで、生産・輸送・保存にかかるエネルギーを低くすることができます。



お店へ買い物に行くときの移動手段はどんなものがあるかな？

家庭菜園

みかんの皮を生ごみ処理容器（コンポスト）で堆肥^{たいひ}にして利用する。



食べ残して捨てたもの（食品ロス）

本来食べられるのに捨てられてしまう食品を減らすためには、買い物をする時にどのようなことに気をつければよいかな？

燃やせるごみに出して、燃やす。



自分や家族ができているところに☑️チェックしてみよう。日本の食品ロス量は、1人1日あたりおにぎり1個分（日本全体で約1億個分）にもなるよ。食品ロスを減らして二酸化炭素の発生量を少なくしよう。



地産地消	<input type="checkbox"/> 地元の食材、旬の食材を意識して選ぶ
3きり運動	<input type="checkbox"/> 「使いきり」買い物前に冷蔵庫をチェック、必要な分だけ買う
	<input type="checkbox"/> 「食べきり」おいしく残さず食べる
	<input type="checkbox"/> 「水きり」生ごみは水分をしぼって捨てる
生ごみをゼロに	<input type="checkbox"/> 自宅で生ごみ処理容器（コンポスト）を利用して、堆肥化 ^{たいひ} する