

住まいのかわら版

2017年11月号

ちょっとカッコいい暮らしをデザインする
UDhome
ユーディーホーム

冷蔵庫を整理して便利でキレイにしましょう♪

冷蔵庫内がキレイに整頓されていると、家事の効率アップにもつながりますよ。



みなさま、元気で過ごすごでしょうか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「冷蔵庫の整理」です。ごちゃごちゃしがちな冷蔵庫。料理の残り物や使いかけの野菜などが奥から出てくること、ありませんか？ そんな「もったいない」を防ぐためにも見やすいように整理してみましょう。

プラカゴやボトルで常備のものを統一

メインの庫内の整理でおすすめのものが、プラスチックのカゴ(プラカゴ)での分別。たとえば、バターやジャムなどをひとつにまとめて「朝食セット」とすれば、朝はそのカゴごと出し、使い終わったらカゴごとしまっただけなので手間がかかりません。また、4個パックのヨーグルトを複数常備するとき、重ねると容器がすべりやすいので、4つパックを縦に並べてちょうど入るサイズを選

べば、出し入れもしやすくして便利。サイズは縦29、横26センチあればぴったり！深さは1段なら5〜6センチ、2段で入れるなら10センチあると高い場所に置いてもスムーズに出し入れできます。ちなみに、縦が23〜24、横が15〜16、深さが10センチあれば、3個パックの納豆がすっぽり入ります。100円ショップで一般的にあるサイズなので、チェックしてみてくださいね。常備のもの进行分类、整理したら、冷蔵庫内に何も置かないスペースをつくりましょう。ほかの物を移動せずに、常備菜や夕飯の残り物を置けると、心のゆとりにもつながります。

ドアポケットはソースやドレッシングのボトルを統一させるとかなりスッキリします。最近では100円ショップでシンプルなボトルや専用のラベルもあるので、おしゃれに整

フリーザーバッグや紙袋で見やすく分類♪



朝食セットはシンプルなトレーにまとめるのもおすすめです♪

野菜室も見やすくしましょう。ニンジンなどの根菜、ほうれんそうなどの葉物野菜は立てて保存すると長持ちするので、ペットボトルを適当な長さに切り、切り口をテープなど



ねぎは青い部分と白い部分を切り分けておくと使いやすいです。

100円ショップなどで手に入る茶系の紙袋で統一すると見た目もすっきりしておすすですが、おウチにある紙袋でももちろんOK。あ

でカバーしたものに入れると安定します。ほかに、紙袋もおすすめ。野菜室の高さに合わせて、紙袋の上の方を内側に折れば、形も野菜の量に合わせて自由に変えられるので、分類に重宝しますし、玉ねぎの皮くずやじゃがいもについた土もほかの野菜や庫内につかないので衛生的です。

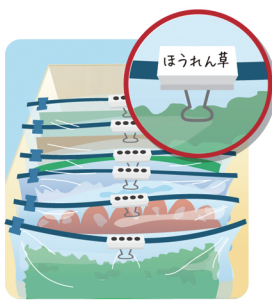


頭の体操！間違いさがしゲーム
上下のイラストで違うところが箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニヤ〜



る程度汚れが目だってきたらすぐ取り替えられるところもポイントです。冷凍庫はフリーザーバッグがおすすめ！立てて保存できますし、汁ものは、薄くして冷凍させると、使うぶんだけパキッと折って取り出せます。汁ものを薄く冷凍させたいときは、すでに凍っているフリーザーバッグの間にいれると良いですよ。冷凍庫が引き出しタイプならそのまま立てて保存を。開き扉タイプなら、カゴが便利です。



ラベリングはダブルクリップにシールを貼ると見やすく、開封時は簡単に外せます！

裏面にも役立つ情報が満載！