

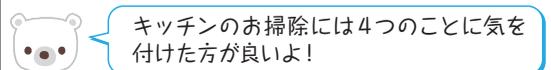
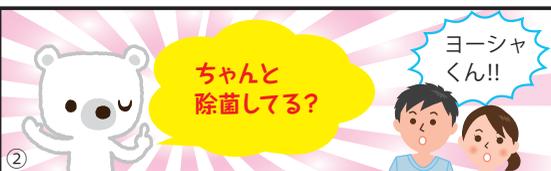
キッチンのお手入れ

キッチン周りのお手入れはしていますか?きれいに見えていてもキッチン周りには多くの菌が存在しています。今回はキッチンのお手入れに関して紹介いたします。

知って得する
白洋舎からのお便り

ふんわり
9月号

キッチンのお手入れ



①水をこまめに拭き取る

キッチンシンクを使ったあとは、水をこまめに拭き取るようにしましょう。水が残っている場所にはカビが発生しやすく、さらに食中毒を引き起こす菌も一緒に増殖しやすくなっちゃうよ。とにかく水を残さないことが大切!拭き取る布巾も常に清潔なものにするか、シートなどを使い捨てるようにするといいよ!



②食べかすなど菌のエサを除去

食べかすなどの食品汚れは、菌のエサになるから、水と同様、食べかすも残さないようにしましょう。シンクに洗い物を溜めていると、その洗い物にも菌が付着してっちゃうんだ!洗い物が出たら、なるべく早めに片付け、菌を増やさないように気をつけよう!



④ 食べかすは都度、捨てていたけど、水を拭き取ったりはしていなかったな...



③換気を行う

湿気が多い場所では菌が繁殖しやすいんだ!水気を拭き取るだけでなく、こまめに換気をしよう。とくに料理をしたあとは水蒸気が大量に発生し、そのままにしておくとキッチン、シンクにも湿気が残っちゃうから、キッチンの換気扇やエアコンの場合は除湿機能をつけばなしでも問題ないかな。



④除菌アイテムを取り入れる

菌対策として除菌アイテムを取り入れるのもおすすめだよ!最近では、さまざまな除菌アイテムが売られているよね。アルコールはウイルス・菌対策ができ、気軽に掃除の仕上げに取り入れられるよ。スプレータイプのものなら吹きかけて拭き取るだけなので、一本あると便利だよ。



全然、知らなかった...きれいに見えていても、こまめに掃除しないとイケないね。



1年に一度はシンクやガスレンジも掃除してくれるプロのお掃除がおすすめです!

ヨーシャくん、教えてくれてありがとう!

