



## 手早くキッチンを掃除して自由な時間を作ろう。

お料理の頻度に関わらず、キッチン空間は毎日立つ場所です。直接口に入るからこそ、健康的な食材集めよりも先に、衛生面は気をつけたいものですね。そこでお掃除のプロから、いつもキッチンをキレイに保つためのかしこい使い方をアドバイスします。

### ●料理の基本動作は「出す」「使う」「しまう」

お料理中は出来るだけ無駄な動作を減らすために、動線に沿ってキッチンツールを配置しておきたいですね。ただ、お掃除はしやすいでしょうか。お料理前後のひと手間が、お掃除に時間も労力もかけない良い循環を生み出します。使うものを出し、終わったらしまうを心がけましょう。

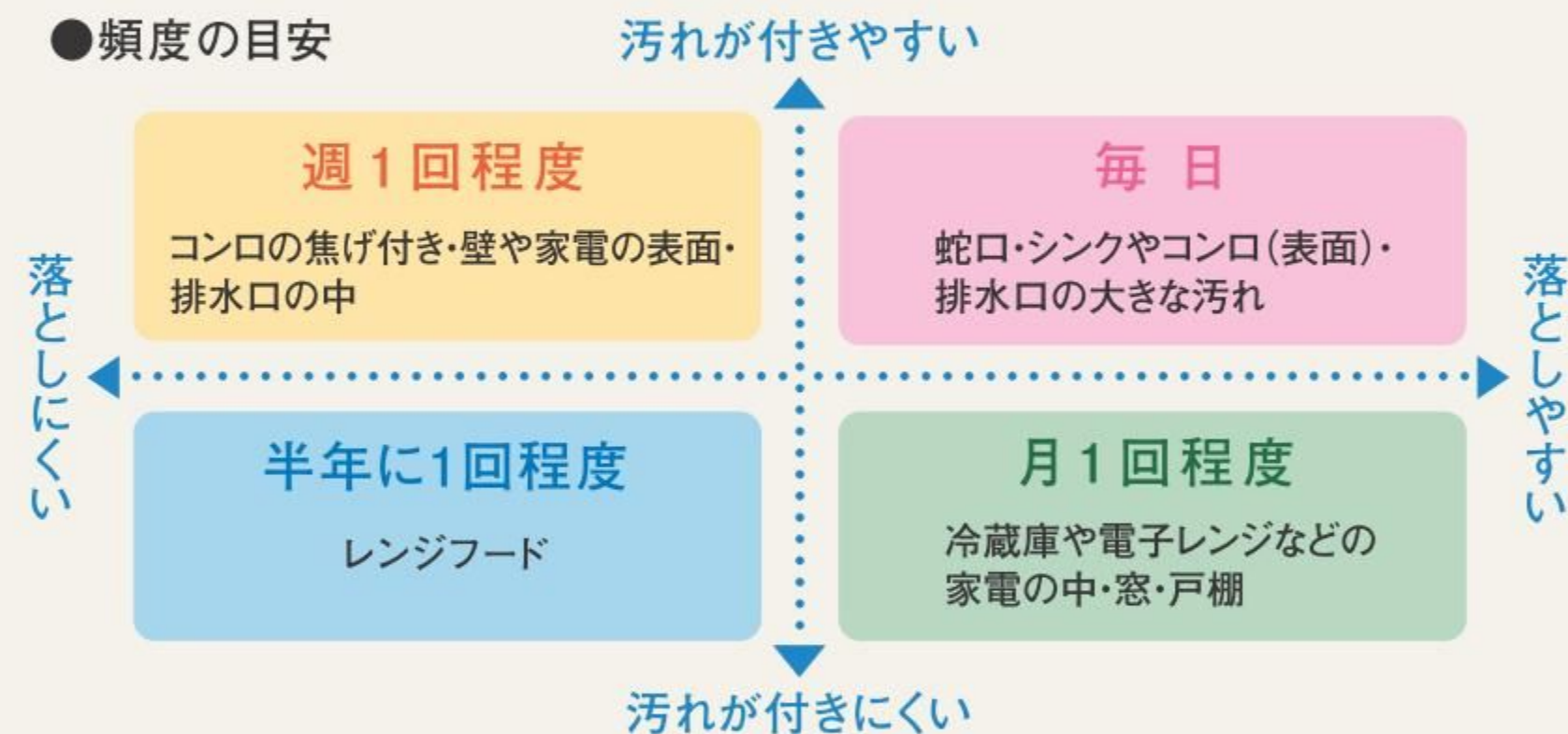
### ●汚れの種類で違うお掃除頻度を知る

汚れの種類によって、お掃除の頻度は変わります。すぐに付き簡単に落とせる汚れ、付きにくいがなかなか落とせない汚れを見分けて、ご家庭のお掃除リズムを作りましょう。

### ●キッチンツールの取替え時を知る

キッチンで気をつけた方が良いのはキッチンツールの雑菌です。スポンジ、ふきん、調理器などは月に1回、年に1回を目安に取替えが必要か振り返ってみましょう。

●頻度の目安



家事の宅配

サービス提供会社

プロのお掃除・宅配クリーニング 株式会社カジタク(イオングループ)

見積り不要で一律価格のハウスクリーニングや自宅から宅配便で送る宅配クリーニングなど、暮らしをとことん便利にする家事サービスを全国にお届けしている。プロの整理収納アドバイザーが訪問する「片付け名人」が人気急増中。  
<http://www.kajitaku.com/>