

## 梅雨入り前の 冷蔵庫 掃除と収納

<掃除・・・きれいをキープ>

\*ふだんの掃除

汚れたらすぐ拭く

\*週1

とびら、庫内の開いているところを拭く 食品チェックも

\*2～3か月に1回

ゴムパッキンを拭く

\*年2回（梅雨前と年末）

庫内全体の掃除と 食品チェック

- ・庫内の食品を全部クーラーボックスなどに出す。消費期限をチェック
- ・庫内と パッキン水洗い、拭く
- ・ラック、トレイ、製氷皿などを外して、水洗い、乾かす

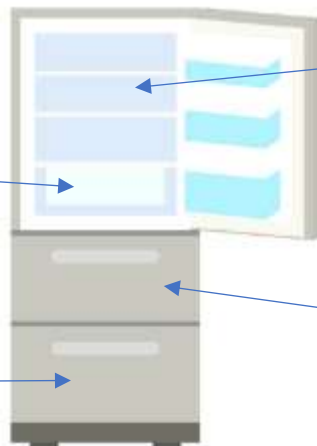
<収納・・・

冷蔵室は7割 冷凍室は隙間なく>

チルド室

肉、魚、発酵食品

冷凍室



冷蔵 トレーなどを使って

使用頻度の高いものは

目線の高さ

野菜室 長いものは立てて

重ねるより立てると探しやすい

もうすぐ 梅雨

冷蔵庫に入れていない乾物も

チェック