

【記事監修】

おうちスタイリスト®
米村 大子



おうちスタイル札幌のHPから
過去記事がダウンロードできます

Ouchi Style Sapporo

片づけの
アイデア帖
第26回



今月もキッチン周りのお話です。皆さんのお家にはストック品がどれくらいありますか。買いすぎ買い忘れがないように見やすく分かりやすく工夫しましょう。



特集
●脳卒中と脂質異常症
●結核炎 ●気管支ぜんそく
●高血圧 ●乳がん ●カンジダ菌
●関節リウマチ ●腸活療法

モトーンに統一すると、
シックな印象に



おそろいの保存容器に入れて同じ場所にストックすれば、1回で買い物前の子エック終了



教えてくれたのは…
整理収納アドバイザー
米村 大子さん
おうちスタイル札幌 代表 / 整理収納
アドバイザー1級・宅地建物取引士

お片づけレッスンや終活講座、企業・個人宅での整理
収納サービス、高齢者の住替えのアドバイスや整理収
納サービスなどを手掛ける「おうちスタイル®」とし
て道内外で活躍中。
おうちスタイル札幌 執筆

キッチン周りのストック品は、食品以外にラップや保存袋、スポンジなどの消耗品もあり、ついつい買い溜めしてしまいがち。入れる場所を決め“そこに入るだけ、または”何個まで”などルール作りをしましょう。

スポンジは1か月に1回くらいのペースで、交換。古く使いくらいつたり、泡持ちが悪くなっているようなら交換しましょう。食器で使い終わったら、捨てる前に洗面所、お風呂場、排水溝まで掃除するなどこまめに使うのもお勧めです。

消耗品のストックにも
ルール作りを

開封した粉物は食品にすぐダニが発生しやすいので、できるだけ早く消費することが大切です。アレルギーなどの原因になりますので、注意したいですね。小麦粉のほか、特に発生しやすいのがお好み焼き粉です。1回で使い切るのが理想ですが、難しければダニが繁殖できない冷凍庫に保管しましょう。本州ではお米にもダニが発生するので冷蔵庫に保管する地域もあります。

ストックの保存は
まごめて見やすく