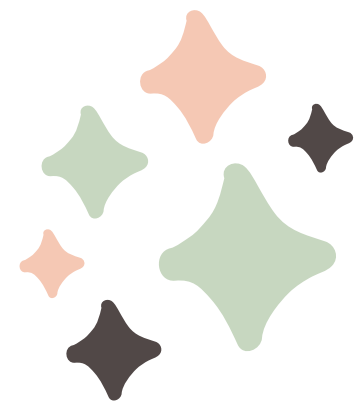


# キッチンの お片づけ

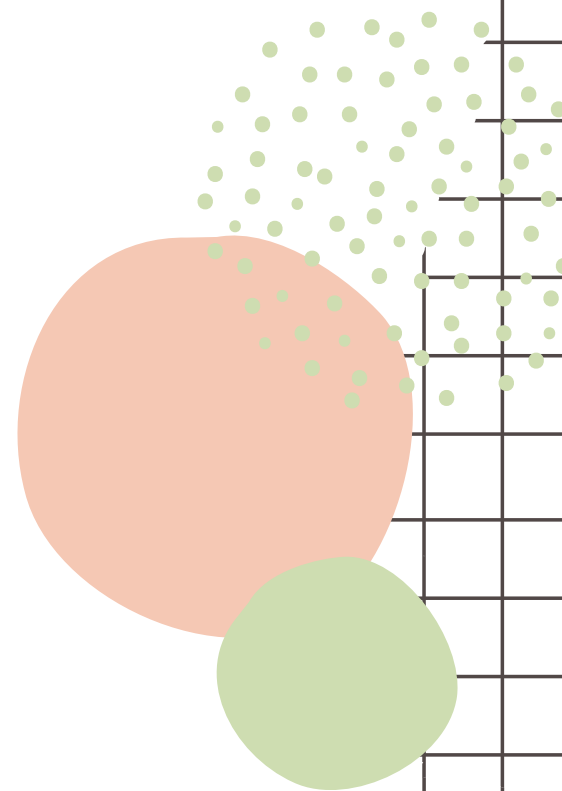
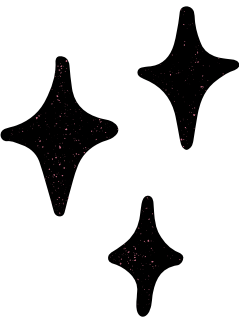
～②シンク周り～

kitchen



# シンク周りのお片づけのポイント

- ✓ 動線を考えた収納がスムーズでラクな作業のコツ！
  - ・コンロ下：火を使う作業で使用するもの
  - ・シンク下：水道を使う作業で使用するもの
- ✓ 使っていない調理家電・賞味期限切れの食品は潔く処分！
- ✓ 使う頻度が低いもの：上は軽いもの、下は重いものを収納！



ちなみに

# なつきの家は...① シンク側



シンク側には  
ザル・ボウル・まな板・包丁等  
(下ごしらえのもの)  
ラップ、ジッパー袋等  
消耗品を置いてるよ



一番下は  
重くて頻度が低い  
ホットプレートを収納  
テーブルの横なので  
食卓にすぐ出せる  
(横の食器棚の下は鍋)



ちなみに

# なっきの家は...② コンロ側

シンクとコンロの  
真ん中は調味料や油



コンロ側には  
フライパン、鍋  
お玉やへら、フライ返し  
等の調理用具を置いてるよ

なっきは使っていないけど  
ファイルボックス等で  
フライパンを立てて収納するのも  
使いやすくて良いかも！！



一番下は  
調味料のストック類



ちなみに

# なつぎの家は... ③ 食品や家電



1段め：お茶やコーヒー  
お味噌汁などの飲み物類



2段め：乾物やふりかけ  
お菓子作りグッズなど



3段め：娘グッズ



4段め：お菓子・インスタントや  
レトルト食品、食洗機の洗剤



ちなみに

# なつきの家は... ③ 食品や家電



頻度の低い家電  
重いお米は  
カップボードの下の段に

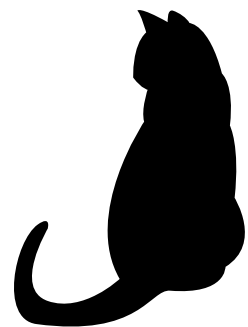


# タイプ別アドバイス



## ●本能センター

気になるグッズやお菓子があると衝動買いしてしまいがち。  
気になるグッズも使うのが面倒なら手放してみてください。



## ●感情センター

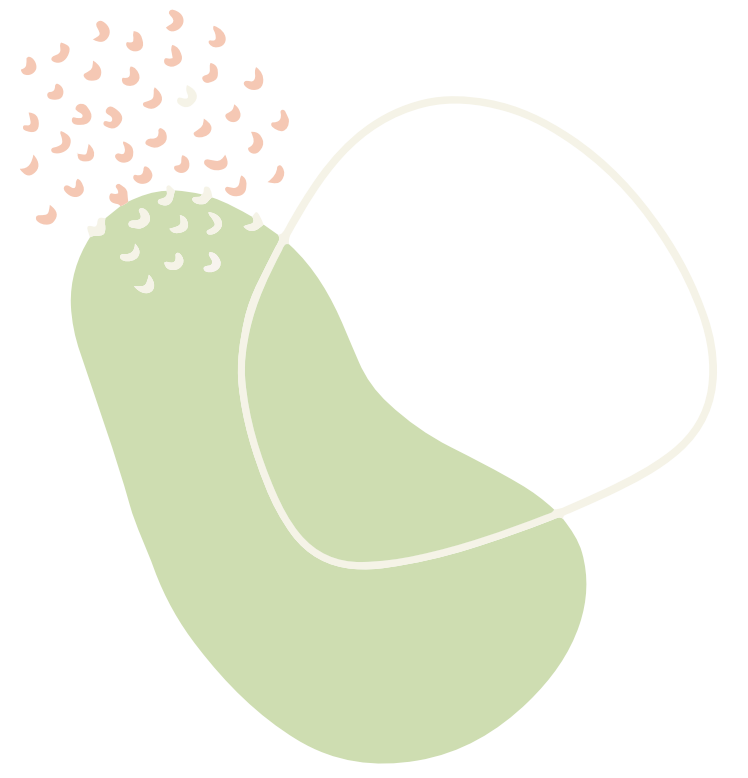
オシャレな調理グッズやもらったモノをたくさん持ちがちでは？  
使っているかどうか、そして今現在本当に好きか考えてみて。



## ●思考センター

「念のために」「とりあえず」でストックが多くなりがち。  
特殊な調理器具などもあるのでは？  
しまう場所は有限！より効率よく作業できるキッチンを目指して。

さあ、やってみよう！



check&try!

だす

✓ 賞味期限切れの食材はあった？

わかる

✓ 鍋は何個？お玉は何個？記憶と実際は合っていた？

✓ 汚れや劣化もふまえて、使いたいものを厳選しよう

✓ 目的別、種類別で分けていく

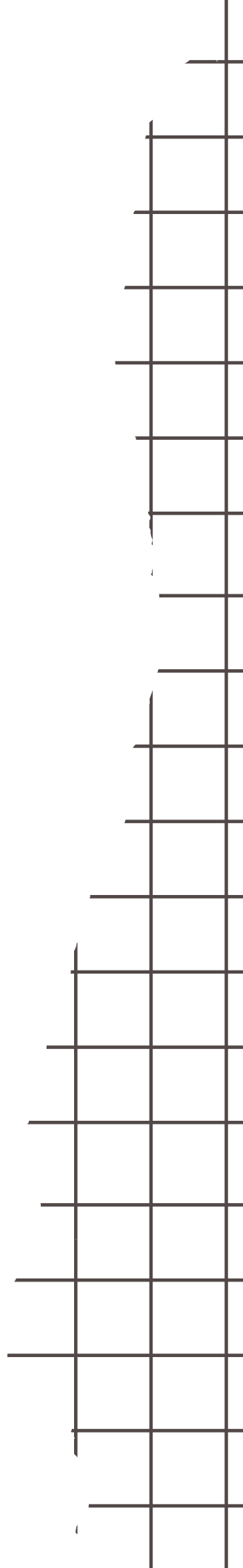
しまう

✓ とにかく動線を考えて収納場所を決めよう

✓ 使用頻度が低いもの...重いものは下、軽いものは上！

動線が短いキッチンにして  
効率よく作業しよう！





# Thank you!!

引き続き、次のスライドも見てくださいね。  
わからないところはいつでもLINEしてください♪

