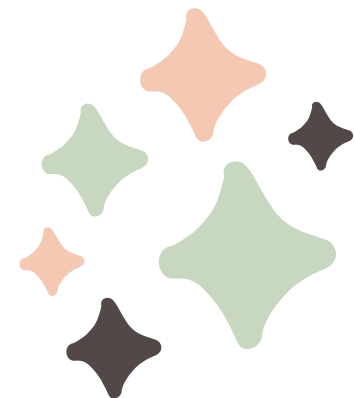


キッチンの お片づけ

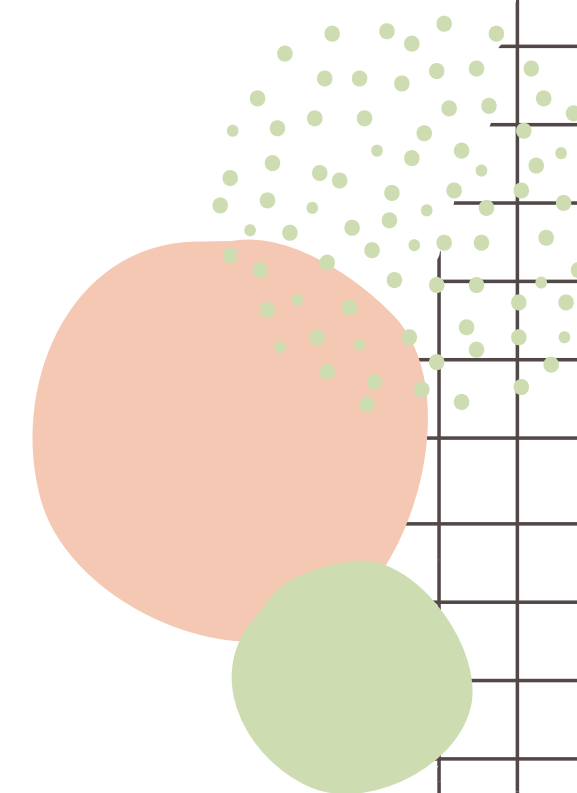
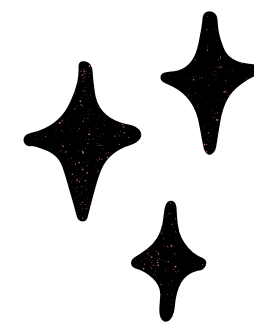
～③食器棚～

kitchen



食器棚のお片づけのポイント

- ✓ その食器、本当に「使っていて」「お気に入り」？
せっかくの機会、しっかり向き合って整理しよう
- ✓ もらった割り箸やビニール袋が溢れていない？
本当に全部使う？必要な「適正量」を考えよう
- ✓ スムーズな食事の支度・後片付けのためには
「取り出しやすく」「しまいやすい」収納を意識！



ちなみに

なつきの家は...



お弁当グッズも
ひとまとめだと
使いやすい

よく使う食器こそ
手前に置いて
量は厳選しよう！

高さが余る場合は
ラック等を置いて
2段にするのも◎



カトラリーは
仕切って必要なモノが
すぐ取り出せるように

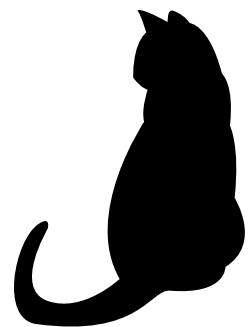


タイプ別アドバイス



●本能センター

「なんとなく」使っている食器はない？
お気に入りの食器を厳選することで食事が楽しくなるかも！



●感情センター

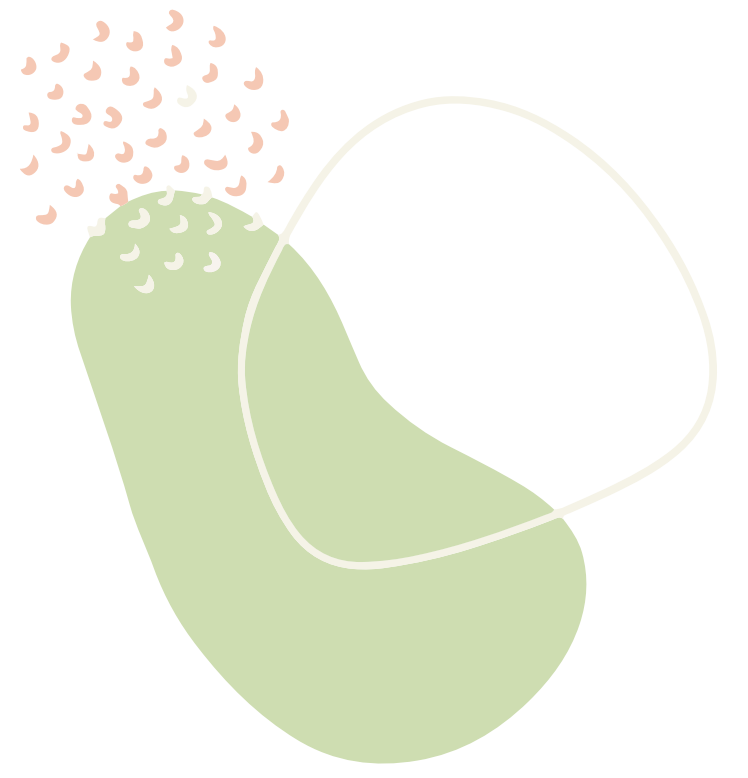
オシャレで好きな食器こそ、毎日たくさん使ってあげて。
もらった食器、使っていないなら手放すのもひとつ。
手放せないならあえて手前に置いてみて。



●思考センター

来客用の食器やコップ「いつか使うかな」と残しがちは？
来客が少ないなら、普段使いの食器をお気に入りのものにして
来客があったときにも使えた方が良くかも！！

さあ、やってみよう！



check&try!

だす

- ✓ 1年以上使っていない、忘れていた食器はない？
- ✓ 割り箸やビニール袋、何個出てきた？全部使う？

わかる

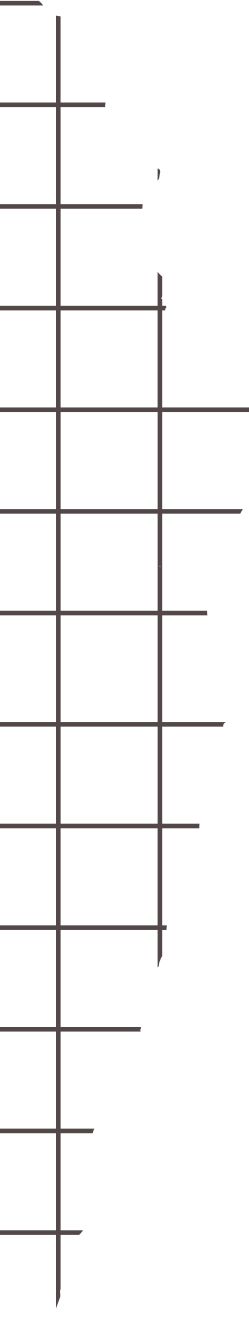
- ✓ 「使いたい」ものに厳選してみよう
- ✓ 目的別、種類別、頻度別で分けていく

しまう

- ✓ 毎日使っているものは手前に置いて、作業効率アップ！
- ✓ 今後使いたいものは、あえて手前に置いて

お気に入りのものがある
食器棚を目指そう！





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♪

