

汚れには 5段階 あります！

ひとくちに汚れといっても5段階に分けることができ、段階によってお掃除の程度が違ってきます。
これを知っておくと、毎日のお掃除の仕方が大きく変わりますよ！

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>1段階 付着</p> <p>2段階 吸着</p> <p>3段階 粘着</p> | <p>空拭きだけでとれる汚れ
ホコリが乗っているだけの状態</p> <p>水拭きでとれる汚れ
ホコリがくっついている状態</p> <p>洗剤拭きでとれる汚れ
化学反応で落とす
くっついているホコリが固まって
しまった状態</p> | <p>4段階 染着</p> <p>5段階 お手上げ</p> | <p>研磨でとれる汚れ
材質をけずる
ホコリが材質に染み込んで
しまった状態</p> <p>買い替えを考える！
汚れをとるのが困難な
ほど進行している状態</p> |
|--|--|---|---|

汚れはできるだけためないことが肝心！3段階にいくまでに落とすことを心がければ、ササッと簡単に落とせます。

- 『ためない掃除習慣のコツ』
- その1 コンロ周りや壁面を毎晩ひと拭き（油汚れをためない）
 - その2 キッチンシンクは食器洗いのついでにサッと磨く
 - その3 洗面所は手洗いの後にメラミンスポンジでひと磨き 等々・・・

たった10～20秒の「ちょこっと掃除」を習慣づけるだけで、キレイを保つことができるだけでなく洗剤にかかるコストも削減できます。あなたなりの「ちょこっと掃除」がありきたりな日常を楽しくしてくれるかも知れません。
いろいろな場所で是非お試しください♪

我が家のレシピ

～カリッと香ばしい 牡蠣のソテー～

作り方

- ①牡蠣をボウルに入れて、塩をかけてから軽く混ぜる。さらに片栗粉を入れて軽くなじませる。流水で汚れと片栗粉を洗い流し、牡蠣をザルにあげて水気を切る。
- ②牡蠣を牛乳に浸す。20分ほど漬けておく。
- ③牡蠣の水気を切って小麦粉をまぶす。



- ④油で牡蠣を焼く。途中で塩と胡椒をかける。
- ⑤両面とも焼いたら耐熱容器に入れ、上に粉チーズをかける。
- ⑥オーブントースターで焼く。
粉チーズが狐色になってきたら出来上がり！

- 牡蠣
 - 塩
 - 片栗粉
 - 牛乳
 - 小麦粉
 - 塩・胡椒
 - 粉チーズ
- 適量

スタッフそれぞれのSDGsの発表！



- ・定期的に冷蔵庫にある食材だけで料理を作る！
- ・ゴミ捨てるルールを守る！
- ・無駄な電気を消す！
- ・公共交通機関を使って移動！
- ・洋服をフリマでリサイクル！
- ・時にはウォーキングしながらゴミ拾い♪
- ・食べ残しをしない
- ・地産地消（野菜は埼玉県産を購入）
- ・男女の関係なく、もちろん家事は分担

ケイハートはこれからも持続可能な世界の実現に積極的に取り組みます!!

- ・不用品回収とリサイクル
- ・人と環境にやさしいエコ洗剤を使用
- ・住宅のリノベーション
- ・定期的に地域のゴミ拾い（環境ボランティア）
- ・ニュースレターにエコ掃除のコツを掲載
- ・書類のシュレッダーは障害者施設とのコラボで実施

- ・お肉などのトレーや牛乳パックは洗ってから回収ボックスへ！
- ・ペットボトルは洗ってからボトルとキャップに分けてリサイクル！
- ・誰一人取り残さない、スタッフ同士の協力体制！
- ・ボランティア活動に積極的に参加したい
- ・エアコンはエコモード運転で
- ・募金協力（貧困の子供たちの応援）
- ・パートナーシップ

SDGs
できるところから！