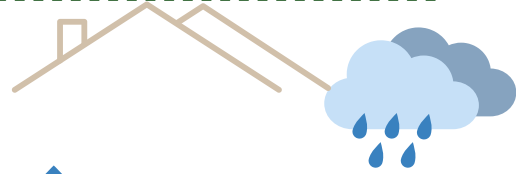


CLEANING

梅雨入り前のチェックリスト

本格的な雨が続く前に、お家の『空気の流れ』をチェック！
今のうちに溜まった湿気を逃がし、カビの温床を防ぎましょう。



POINT 1



✓ お風呂のカビ防止対策。全体を浄後後に天井までアルコールスプレーをワイパーで塗布します。

POINT 2



✓ 靴箱は湿気が溜まりがち。梅雨前に中身を全部出し、拭き掃除がおすすめです。

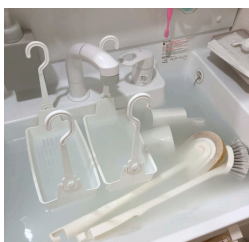
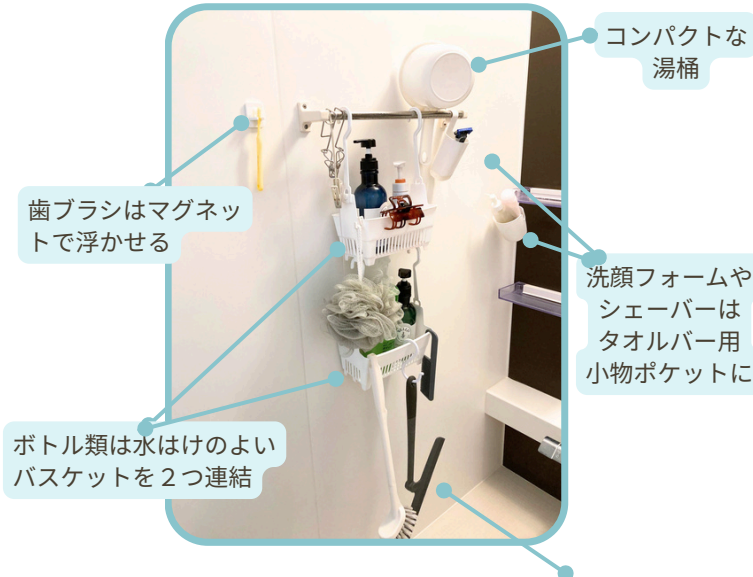
POINT 3



✓ 除湿剤をクローゼットや靴箱に設置します。交換後の浄水器のカートリッジも、天日干し後に除湿剤として活躍します。

整理×収納 お風呂場スッキリ整理術

梅雨時期はお風呂が最もカビやすくなる時期。スタッフ宅では、「通気性」「掃除のしやすさ」手の届くところに置く「使いやすさ」で、今100均でバリエーション豊富な”浮かせる”お風呂グッズの中から選んでいます。



掃除用のブラシや水切りのワイパーもかけるタイプを愛用

←お風呂小物はたまにつけ置き洗いでピンク汚れを落とします
風呂イスも忘れずに！

おやじのこだわり飯

おうち焼き鳥



ウイナーを間に加えると、パリッとジューシーで旨みも増しビールが進みますよ。



【作り方】

- ①鶏肉、ネギ、お好みでウイナーを3cm程度に切る
- ②竹串にさす
👉鶏肉はまな板に押し付けながら串を回転させると刺しやすい
- ③粗塩を鶏肉にパラパラと振り、ネギは切れ目付け、全体にこしょうを振る
- ④グリルの中火で6分、裏返して3分焼けば出来上がり（七味はお好みで）



フライパンでもできる！

サラダ油を少し引き、フタをして両面を3〜4分焼けば完成

SDGS

部屋干しにサーキュレーターはどう？



部屋干しの生乾き対策にサーキュレーター（兼 扇風機）を購入してみました。「上下」「左右」の首振りと、タイマー機能もあり、便利で効果抜群でした！

