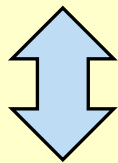


調味料や乾物など常温で保管できるもの



冷蔵庫近くの棚やパントリーを活用



出典及び画像提供
ハッピー冷蔵庫アドバイザー
大野 多恵子

常温で保管できるものは、冷蔵庫近くの棚やパントリーを活用。食材や調味料の状況が一目で確認でき、使い忘れや賞味期限切れを防止できます。

○棚(パントリー)活用のポイント

⇒ボックスで区切りを設け、食材や調味料の種類ごとに分けておくと確認しやすくなる。

⇒「賞味期限が近い物や古い物を右側(前列)に寄せる」「新しい物や賞味期限がまだ

先の物は左(後列)によせる」など、マイルールを作っておくとさらに効果的！