



冷蔵庫収納のコツ



調味料はドアポケットにまとめて収納



ドアポケットといえば調味料。
調味料はドアポケットにだけに収納する!
というルールを決めると、
あちこちに散らばらないので、
探しやすくなります。

「調味料には開封日を書く」



「賞味期限」ではなく、
「開封日」を書くことで
早く使い切ろうという
意識が生まれ、管理
しやすくなります。

日付を書くのはたまにしか使わない
調味料だけでOK!
賞味期限とはおいしさの目安なので、
切れたからといってすぐに食べられなく
なるわけではありませんが、
いつ開けたっけ?まだ使える?をなくすために、
開封日を書きましょう。
開封した調味料は2~3か月以内に
使い切りましょう。

「チューブ調味料は ペットボトルに立てる!」



ペットボトルの
空き容器は、
冷蔵庫のサイズに
合っているから
収納にとっても便利

ちいさなチューブ類は
迷子になりやすいので、
ペットボトルをカットした
容器にひとまとめ。
使ったら必ず戻す習慣を
つけると迷子になりません。

マヨネーズは
逆さ保存でOKですが、
ケチャップは水分と
分離しやすいので、
逆さ保存はNG。
口を上に向けて
入れましょう。



「小袋調味料は 一か所にまとめて!」



小袋調味料は時短調理
アイテムでもあるので、
定位置&数量限定で
保存し、積極的に使って
みてください。

いつの間にか溜まってしまう小袋調味料。
100円ショップなどに売っている
ラックに引っ掛けられるケースを使って、
目につく場所に保存しましょう。