



少しの手間で
カビやニオイを防止

梅雨を快適に 乗り切るコツ

湿気や温度が高くなる時季は/
食品のダニや雑菌に注意!

お好み焼き粉・
たこ焼き粉など

湿気と温度が高くなる時季は、
お好み焼き粉やたこ焼き粉の中で
ダニが繁殖することもあります。
いったん封を開けたら、
ジッパー付の袋で密封して冷蔵庫へ
入れましょう。

ジッパーに
入れる



無くなったら
毎回洗う



砂糖や塩

砂糖や塩は、密封しない容器に
入れているお宅が多いもの。
中身が減ってきたら、
そのまま継ぎ足すのではなく、
毎回洗って雑菌の繁殖を
防ぎましょう。

湿気によって
味が落ちる食材

湿気によって味が落ちる
海苔や乾物、調味料などには
湿気を防ぐために、密封容器の中に
食品用乾燥剤を入れておきましょう。

乾燥剤を
入れる

乾燥剤

