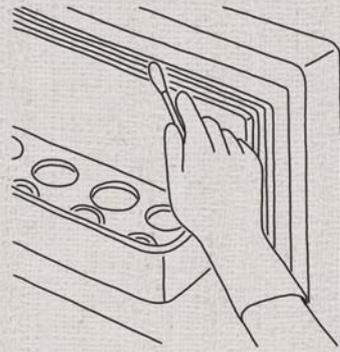


「そろそろ、ですよ！」

季節を安心して楽しむメンテナンス情報をマリモコミュニティからお届けします。



食中毒が心配な季節。冷蔵庫の使い方＆お手入れ法を見直して！

「生鮮食品や食べかけのおかず、とりあえず冷蔵庫に入れておけば安心！」なんて思っていないですか？ 冷蔵庫の性能をきっちり生かすためには、賢く使う工夫と清潔に保つことが必要です。

詰め込みすぎはNG
食品については菌は冷蔵庫の中でも生きていますが、低温なので増殖が抑えられている状態です。冷蔵庫の中がいつもヒンヤリしているのは、庫内を冷たい空気が循環しているから。食品を詰め込みすぎると冷気の流れが遮られ、庫内の温度にムラが出てしまいます。庫内全体を低温に保って菌の増殖を防ぐため、冷蔵庫では食品と食品の間に適度なすき間をあけておくのが基本です。

庫内の掃除で徹底除菌
食中毒予防のためには、こまめに庫内を掃除して、菌を取り除くことが大切。棚板などの外せるパーツはすべて外し、食器用洗剤で洗います。庫内の壁などは、アルコール除菌剤で拭きまじょう。水分は菌が増殖する原因になるので、掃除の仕上げに清潔なふきんでから拭きしておくのが安心です。

扉まわりや外側も清潔に
冷蔵庫の外側は、アルコール除菌剤や薄めた食器用洗剤で拭き掃除をして。ドアパッキンのカビは、綿棒にアルコール除菌剤や薄めた除菌漂白剤を含ませて拭きとりまじょう。除菌漂白剤を使った場合は少しおいてから水拭きをし、最後から拭きを。

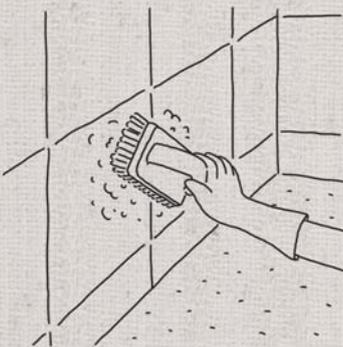
清潔なバスルームで夏のお風呂をより快適に！

温かさや水分、さらに石けんカスなどの栄養もたつぷりあるバスルームは、カビやヌメリが出やすい場所です。シャワーや入浴の回数が増える夏、バスタイムを快適にするためにも、しっかりと掃除をしておきましょう。

小物類の汚れは酢で
バス小物の汚れは、おにも石けんカスや湯あか。どちらもアルカリ性なので、酢やクエン酸ですっきり落とすことができます。2〜3倍に薄めた酢（または水1カップに大さじ1程度のクエン酸を溶かしたもの）をスプレーし、こすり洗いをしてまじょう。汚れがひどい場合はティッシュペーパーなどで「湿布」をし、時間をおいてからこすればピカピカに！

壁は床から10cmを重点的に
浴槽や壁、床は、スポンジやブラシでこすり洗いをまじょう。浴室用洗剤のほか、研磨作用のある重曹を使ってもよいでしょう。壁は石けんカスなどで汚れやすい「胸より下」の部分を中心に「胸より下」の部分で汚れやすい「胸より下」の部分を丁寧に。とくに汚れや水分がたまる「床から10cm」までの範囲は、しっかりと洗いまじょう。

カビには酸素系漂白剤を
タイルの目地などのカビには、酸素系漂白剤が効果的。低い位置には直接スプレーし、高い位置にはスポンジなどで塗りまじょう。漂白剤を使うときは製品の注意書きをしっかりと読んでおくことが大切。手袋やマスク、メガネを着用し、きちんと換気することも忘れずに！



気づいてますか？ 家のニオイ

「ニオイ」は、家の印象を決めるポイントのひとつとなります。日ごろからこまめなケアを心がけまじょう。



キッチンのゴミ箱、大丈夫？
生ゴミを入れるゴミ箱は、ゴミを出した後、2倍程度に薄めたアルコールで拭き掃除を。また、お茶パックなどに重曹を詰めたものをゴミ箱の底に入れておくと、脱臭効果が期待できます。

精油で室内をさわやかに
換気しても室内のニオイが気になるときは、ルームフレグランスとして精油を使ってみまじょう。アロマポットがない場合は、お湯を入れたカップに精油を数滴垂らして。または、カーテンの目立たないところに少量の精油をつけてもよいでしょう。