

キッチンの工夫が家事の時短に



キッチンはどの家にとっても「食」を支える大事な場所。

そこで、衛生面とともに、動きやすいことも求められる場所でもあります。

使いたい食品や食材、調理道具、食器など、「何が、どこに、どのくらい(どのサイズ)あるのか」が、わかっていると動きに無駄がなく、「家事の時短」になります。

また、キッチン内のことが把握できていると外出先からも家族に指示が出せ、ワンオペ家事の負担が減ります。

ほとんど使わない高価な調理器具やシリーズで揃えたレシピ本などを処分するのは、胸が痛みます。

ですが、「できなかった自分」を卑下しないで「頑張ろうとしていた自分」を褒める様にして、前を向く考え方をすると片づけも上手く進んでいきます。



編集 & 発行

朱夏らいふ

HP <https://shuka-life.com>

MAIL info@shuka-life.com



Copyright 2023 shukalife

片づけワンポイントアドバイス

片づけのヒント

キッチン編

