

野菜室の雑菌対策と整理術

皆さんは野菜をどのように冷蔵庫に入れていますか？ 実は野菜室は意外と雑菌が増殖するのだそうです。

これは、野菜に付いた土を介して雑菌が持ち込まれるのが原因のひとつ。菌は庫内で増えていくので定期的にお掃除しましょう。水ぶきだけだと菌が残るので、最後に**除菌シート(スプレー)**を使うのがポイントです。

野菜を入れるときは、野菜が直接庫内に触れないようビニールに入れるとよ

いですが、おすすめは**紙袋**を立てて並べて使う方法。葉くずや土が庫内に落ちず、汚れたら**使い捨て**できるので掃除の手間も省けます。

低温障害を起こしやすい夏野菜は、紙袋の口を閉めておけば、冷氣から優しく守ってくれます。

