

しよくじ あと しよつき あら かた おし
食事の後の、食器やなべのかんたんな洗い方を教えて

ちゆうせいせんざい ぜったい つか
中性洗剤は絶対に使わないこと

かわ みずうみ は、みんなの財産です。魚がすみ、その水を飲む人もいるのです。ですから、水をよごさないようにするためには、食器洗いは、できるだけ水洗いだけにしましょう。中性洗剤は、絶対に使わないようにしましょう。きれいに洗うコツは、食べ終わったらすぐに洗うことです。

しよつき あら
食器やなべ洗いのアイデア

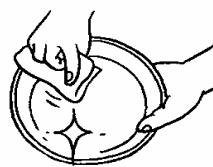
しよつき みずあら まえ
 食器は、水洗いの前に、ティッシュペーパーなどで、油やよごれをきれいにふきとっておくと、きれいに洗えます。使った紙は、火を起こすときに使えます。また、油のよごれは、湯をかけるときれいに落ちます。

なべや飯ごうなどの底は、川原の砂や土をみがき砂にし、草をたわしにして洗うと、よごれがよく落ちます。ただし、食器を洗うと、傷がつくことがあります。

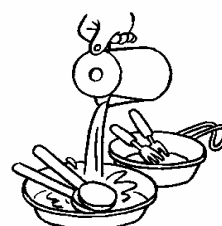
カレーなどを作ったなべは、水を入れて火にかけます。油よごれやこげつきも、とれやすくなります。ご飯をたいた飯ごうなどは、水を入れておくと、こびりついたご飯がふやけて、洗いやすくなります。

(監修・青木 国夫)

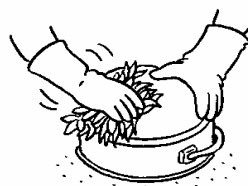
〔よごれの落とし方〕



紙でよごれをふく



湯をかけて、よごれを落とす



草や土でこする

水を入れて火にかける



水を入れてしばらくおく

