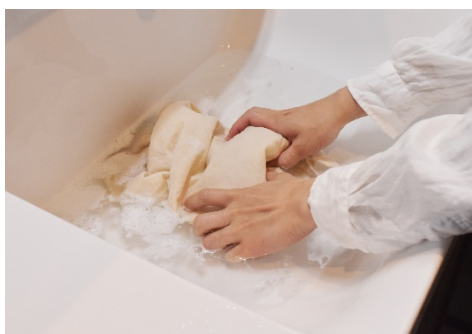


定期的なお手入れで エコバッグを清潔に



埼玉県マスコット
コバトン さいたまっち



定期的に洗たくをしましょう

「食品から出たドリップ」や「野菜の土」などで汚れたままにしておくと**食中毒菌**が増殖する可能性があります。取扱い表示を見て、洗えるものは定期的に洗たくしましょう。洗えないものは、除菌シートで拭くなどして手入れしましょう。

清潔に保つためのポイント

肉や魚、総菜は袋に入れる



汁などがエコバッグに付着しないように**ポリ袋**などに入れてからエコバッグに詰めましょう。

詰める順番に注意



重いものを下にすると荷物が安定して汁漏れなどを防ぐことができます。

食料品と日用品で使い分ける



食品用とその他用で使い分けておくと、相互の汚染を防ぐことができます。

ゴミを捨てて、乾かす



残っているゴミは捨てましょう。また冷たいものを入れた後は濡れているのでしっかりと乾かしましょう。