

さいご つか き 最後まで使い切ろう！

さとう しお ようき い かた
砂糖や塩は、容器に入れていても固まってしまうことがありますが、ちょ
っとした工夫で最後まで使うことができます。

さとう

かた すいぶん すく
固まるのは水分が少ないから



みず
水でぬらしてかたくしぼったキッチン
ペーパーやふきんを、容器とふたの間
はさ
に挟んでしばらく置いておくとサラサラ
になります。

しお

かた すいぶん おお
固まるのは水分が多いから



ようき なか い
マカロニを容器の中に入れてしばらく
お
置いておくとサラサラになります。