

# 野菜の保存場所リスト

野菜には冷蔵庫の野菜室に保存したほうが良い種類としないほうが良い種類があります。こちらのリストを参考にしながら冷蔵庫に入れる野菜を一度チェックしてみましょう♪



野菜	冷蔵庫保存	常温保存	ワンポイントメモ
キャベツ	<input type="radio"/>		冬場は常温で保存
レタス	<input type="radio"/>		
白菜		<input type="radio"/>	
ほうれん草	<input type="radio"/>		
トマト		<input type="radio"/>	夏場は冷蔵庫に保存
ピーマン	<input type="radio"/>		
ナス	<input type="radio"/>		
きゅうり	<input type="radio"/>		
青シソ	<input type="radio"/>		
しょうが	<input type="radio"/>		
にんにく		<input type="radio"/>	夏場は冷蔵庫に保存
もやし	<input type="radio"/>		
大根	<input type="radio"/>		
カブ	<input type="radio"/>		冬場は常温で保存
にんじん	<input type="radio"/>		
ネギ	<input type="radio"/>		
ニラ	<input type="radio"/>		
たまねぎ		<input type="radio"/>	
じゃがいも		<input type="radio"/>	夏場は冷蔵庫に保存
サツマイモ		<input type="radio"/>	夏場は冷蔵庫に保存
里芋		<input type="radio"/>	
山芋		<input type="radio"/>	
ごぼう	<input type="radio"/>		
かぼちゃ		<input type="radio"/>	
きのこ類	<input type="radio"/>		冷凍保存でうまみが上がる

※野菜は切り分ける前の状態の保存です。

監修：笑顔を届けるおそうじ会社（株）アクションパワー

