

# Cleaning Manual/Checklist

## KITCHEN:

### Dusting & Wiping

- キッチンに主には拭き掃除です。最初に棒のダスターを使ってキッチン全体を一通りダストする。キャビネットのくぼみやベースボード、冷蔵庫やオープン棚の上下横のすき間、そしてライトなど。棒を使ったダスト作業が終わったら拭き掃除に移る。
- ❑ **High & Low Dust Cobwebs**  
天井や床の隅には、クモの巣が発生しやすいため、チェックする習慣を身につける。クリーナーが定期的に入っている家に蜘蛛の巣があるのはNG。
- ❑ **Door Frames/Doors/Handles/Knobs**  
ドアの凸凹の部分ダスト。ドアのふちの手垢はふき取る。クローム素材のハンドルの指紋はふきとり光らせる。
- ❑ **Baseboards**  
ダスターでほこりをとりのぞく。こびりついている汚れはウェットクロスでスポットワイプ。
- ❑ **Kitchen Light Fixtures**  
アイランドの上のライト。レギュラーの場合はダストのみでよい。汚れていればスポットワイプ。ディープの時は手拭き。暗く見えない時以外は電気を消して拭く。
- ❑ **Pantry/Pantry door**  
物がたくさんあるので軽く表面をダストする程度でよい。バキュームモップは必要。ドアやハンドルも拭く。
- ❑ **Top, side, under the appliances**  
冷蔵庫、オープン、食洗器など。棒のダスターで横や下の隙間のほこりやごみを出す。冷蔵庫の上もダストする。
- ❑ **Shelves, Furniture**  
キャビネットや棚など表面をダスト、横や下の隙間のほこりやごみを出す。
- ❑ **Blinds**  
きれいな場合は通常通りダスト。キッチンのブラインドは油汚れとホコリがくっついていることが多く、手で一枚ずつ拭く場合もある。油汚れには Dawn Powerwash か Degreaser を使って拭く。のち水拭き。
- ❑ **Light Switches** 角度を変えてよく見て汚れていたら指紋をふき取る。
- ❑ **Windows**  
キッチンにある普通の窓は基本的にリクエストがあるときのみ拭く。明らかに手垢で汚れている場合はスポットで拭く。
- ❑ **Window above sink**  
シンク前の窓はお客様の目につく場所なのでできる限り拭く。時間がない家ではスキップも可。
- ❑ **Sliding glass door**  
キッチンやリビングにある大きいガラスドアで庭やパティオにつながるガラスのドア。ぱっと部屋に入って目に入る重要な箇所なので、ここはピカピカにする。通常窓は内側しか拭きませんが、このガラスドアは内側も外側も拭く。お子さんの指紋や犬のよだれがついている場合が多い。

- ❑ **Window tracks** 窓のサン。虫の死骸が落ちていることが多いので要チェック。
- ❑ **Windowsills** 窓の手前にあるスペースのこと。ダストまたは汚れていたらウェットクロスで拭く。
- ❑ **Walls** 目で見て汚れていたらスポットワイブ。お子さんがいる家だと手垢がいっぱいです。
- ❑ **Kitchen Table and Chairs, Barstools**  
キッチンテーブルは毎日使うので必ず水拭き。椅子や BarStool にも食べかすが落ちているので取り除く。椅子の背もたれの上や横には指紋がついているので拭く。
- ❑ **Highchair**  
お子さんのハイチェア。食べかすがこびりついているので水拭き。ハイチェアの周りの壁や床も食べ物で汚れているので周辺もきれいに。
- ❑ **Remove pets' hair from the legs of chairs**  
椅子の足の底に犬の毛がついている場合は椅子の足を少し持ち上げて足一本一本についた毛を手でとりのぞく。

## Kitchen Countertops & Cabinets

- グラナイト、クォーツ、マーブルなど天然の素材が多い。特にマーブルはすぐにシミになって拭いても取れないので気を付けてください。お客様から指示がない限りケミカルは使わない。水かシーブスを使う。
- ❑ **Kitchen Island**  
水やシーブスをスプレーして拭く。アイランドの汚れがひどい時はクロスではなく青いスポンジのやわらかい面を濡らして優しくこすると早い。アイランドやカウンタートップを光らせるコツは最後にドライクロスで磨き上げる（BUFF）ことです。ウェットクロスで拭いただけでは乾いたあとに拭いたあとの線（streaks）が残ってきれいになりません。最後にアイランドのカウンタートップに目線を合わせて、見る角度を変え、手をはわして、絶対に汚れをのこさないよう注意。アイランドの下のキャビネットもスポットで拭く。アイランド上のライトのホコリも忘れずにチェック。
- ❑ **Wipe and Shine Kitchen Counter and Tidy**  
カウンターの物を手前にずらし、その下を拭き、ドライクロスで水分をふき取りまた物を整理しながら戻していく作業。濡れたクロスもしくはシーブスをスプレーしてこびりついた食べ物の汚れを取り除いてからドライクロスで磨きあげます。最後に手をはわして目線をカウンターに落とし最終確認。
- 物があまりにも多い場合は表面をある程度整えたら（ものをまっすぐに並べるなど）見えているカウンター部分だけ拭いて次の作業にうつる。
- ❑ **Wipe Kitchen Cabinets**  
カウンターに沿って横に進んでいきながら、上と下のキャビネットの表面とハンドルをよく見てスポットワイブする。水かシーブスを使用。ダウンは木の素材だとダメージするので、素材をよく見て使うこと。ディープや引越しの場合は全部拭く。キッチンシンクの真下のキャビネット表面は汚れているのでそこだけは定期的掃除でも毎回拭く。
- ❑ **Wipe Kitchen Glass Cabinets**  
キャビネットがガラスドアの場合、毎回でなくてもはよいがガラスがモヤモヤしていたり、明らかに汚れている場合は拭く。
- ❑ **Countertops Small Appliances**  
コーヒーメーカー、オーブントースターやトースターなどの小さい電化製品も拭く。動かせるようならその下も拭く。ステンレスなら光らせる。コーヒーメーカーの場合、Keurig のようなマシンだとコーヒーがこぼれおちる Drip Tray もきれいにする。トースター

スターだとパンくずをキャッチするトレイのパンくずもきれいにします。こういう細かいところをやることで他のクリーニング会社との差がでるとおもいます。

□ **Kitchen paper holder** 見逃しがちです。ダストまたはワイプ。

□ **Scrub Back Splash**

キッチンカウンターと上のキャビネットの間にある壁。タイル素材が多い。水拭き&ドライクロスで光らせる。目線の角度を変えて拭き残しがないかチェック。特にストーブとレンジフードの間にある壁は料理の油が飛び散って汚れているので毎回チェック。汚れがひどい場合は Dawn をスプレーししばらくおきメラミンや青いスポンジでこすって油汚れをとり除く。放置すると汚れが固まってとりにくいので、まめに拭くことで定期的なお掃除が楽になる。

□ **Clean Under (bottom of) the upper kitchen cabinets**

カウンターの上にあるキャビネットの底の部分。覗いてみると汚れていることが多い。ディーブや引っ越しの時のみでよい。

□ **Clean Toe kick**

床とキャビネットの間にある狭い隙間を Toe Kick という。ディーブか引っ越しの時のみ。チェックリストには載せていない箇所なので余裕があって汚れていればやる。ここは写真のビフォーアフター忘れずに。

## Appliances (Oven Range, Refrigerator, Dishwasher, Microwave)

❖ **Stainless Steel (ステンレスの光らせ方)**

キッチン家電はステンレス素材が多いのでステンレスだと想定して説明します。ステンレスクリーナーで汚れをとるのではなく、汚れはまずウェットクロスで拭いたのちにステンレスクリーナーをクロスにスプレーしステンレスをふき、ふわふわクロスでみがき光らせる。薬剤はどれも直接家具や家電にスプレーするのではなく、クロスにスプレーして使うのが常識です。薬剤が表面に残らないようよくふき取る。クロスに木のくずなどの硬い物が絡んでいないか、ふわふわなのを確認してからみがく。

❖ **Paneled Appliances**

冷蔵庫やディッシュウォッシャーがキャビネットの中にあるキッチン家電。最近よく見かけるスタイル。光らせる作業がないので時間短縮になりますが、その場合もウェットクロスでよく拭きます。

❖ **Oven Range**

オープンと調理するクックトップがついた、通常わたしたちがオープンと呼んでいるキッチン家電を Oven Range という。電気とガスがある。調理する面のことを Stovetop, Cooktop と呼ぶ。

## Stovetop/Cooktop 主に3種類ある。ガラス、ガス(ステンレス、ブラック)、コイル式がある。

□ **Glass Stovetop**

ガラスはバーキーパーと steel wool、レーザーブレードを使って焦げをとりのぞく。焦げがない場合は Dawn とスポンジでスクラブ。薬剤をきれいにふき取ったら、ガラスクリーナーできれいに磨く。温度調整のノブは取り外し、その下の操作パネルもきれいに拭く。見る角度を変えて輝きを確認する。

□ **Gas Stovetop-Stainless Steel**

➤ グレートはキャストアイロンでできているので、強いケミカルは使わない。水かダウンを使いブラシで擦る程度でよい。

1. まずグレートを取り外し、キッチンカウンターに置く。カウンターに傷がつかないようにクロスを数枚並べてその上におく。グレートは濡れたクロスまたはダウンを使ってきれいに。シンクに入れて洗えたらベストですが大きいのでシンクに傷がつかないように洗

うのは大変なので、定期的掃除ではブラシを使って食べ物のこびりつきを取り除き、水拭きでよい。コゲなど取れない汚れは仕方ないですが、食べ物のカスは残さず取り除く。

2. バーナーキャップ（黒いふた）を取り除き、水かダウンできれいに。キャップ下のバーナーヘッドも持ち上げ、その下もきれいに。食べかすなどブラシできれいに。どれがどこについていたか、戻すときにわからなくなるので、おいている通りにカウンターの上に（クロスを敷く）置くとよい。
3. ガスが出てくるバーナー部分は着火するところに水やケミカルが入らないよう気を付ける。
4. ステンレスは傷がつきやすいのでモジャモジャやメラミンは使わない。ダウンパワーウォッシュと青いスポンジのやわらかい面できれいに。コゲがとれない時は無理に擦らずあきらめる。
5. 全体をダウンとクロスできれいにしたら最後にステンレスクリーナーを使って光らせる。
6. 温度調整ノブとパネルもきれいに。パネルを拭くときにタイマーがセットされたり、オープンやオープンのライトが知らない間についていることもあるので、**オープン掃除後は必ずスイッチが消えていることを確認する。**（重要！火事になります）
7. 最後にバーナーのキャップを戻しグレートをもどす。

#### □ Gas Stovetop-Black color

1. グレート、バーナー部分、バーナーキャップ、コントロールパネルの取扱いは上記参照。
2. グレートの下の子の黒い素材は結構強いのでモジャモジャ使えます。（でも念のため小さい箇所でもモジャモジャでこすっても傷がつかないか確認してください）レーザーブレードでも焦げがきれいにとれるので、レーザーブレードの使い方をマスターすればこのストーブトップはピカピカにすることができます。レーザーブレードは斜めにしすぎずたてた角度（45度くらい）で自分に刃を向けて表面に対して刃を平行にして（角を表面にあてると傷がつく）手前に動かす感じでコゲの下に刃をいれて持ち上げる感じで動かすとうまくいく。
3. きれいになったらガラスクリーナーをつかって拭き上げるともやもやがとれてすっきりピカピカになります。
4. バーナーヘッド、バーナーキャップ、グレートを戻す。

#### □ Electric Coil Stovetop

（古いタイプであまり見かけないが、うちのお客様だと Madelyn 宅がこのストーブ）

1. コイル部分は取り外すことができる。コイルを引っ張って取り外したら、その下の受け皿を取り外してパーキーパーとスポンジまたはモジャモジャで擦って洗い流す（シンクで）。
2. クックトップ部分全体が開けられるようになっているので、開けてその下の食べこぼし等のよごれもきれいに。（Sweep n Shine インスタ参照）
3. 全部きれいにできたら、元に戻す。ノブやコントロールパネルもきれいに。

## Rangehood & Filters

#### □ Rangehood

ストーブ/クックトップの上にある換気扇でステンレスの素材が多い。油汚れは Dawn Powerwash でふきとり、水拭きした後ステンレスクリーナーで光らせる。レンジフードの上、横、下などステンレス面は全部届く限りふく。カウンターに乗って拭く場合は足元に気を付ける。

#### □ Rangehood filters レンジフードの種類によって形と取り外し方が違うが、洗い方は同じ。

1. フィルターを取り外し、Dawn Powerwash をスプレーししばらくおいて油を溶かす。

2. ブラシで汚れを取り除き、お湯で洗い流す。シンクでやる場合、傷をつけないようにクロスに敷くなどして気を付ける。
3. 洗ったらクロスにおいて乾かす。時間がなければクロスでふいて水気をとる。ディープや引っ越し掃除の作業ですが、定期的なお掃除でもリクエストがある場合や、時間に余裕があって汚れが目立ってきたらきれいにする。
4. フィルターを元に戻す。フィルター周辺もダウンと水を使ってふき、ステンレスのフィルターはドライクロスで光らせる。
  - 定期のお客様で時間がない家はスキップで構わないが、網ではなくステンレスのフィルターの時は外さないまま表面だけ拭いて光らせる。

## Oven (Range) Exterior

### ❑ Surface, Handles, Side, Under

クックトップの下のオープン部分。ハンドル、オープンを開け見える部分、横、下の引き出しを開けたところのホコリを取り除く。ガラス部分光らせる。ステンレスも光らせる。オープンとカウンタートップのギャップに食べかすが挟まっていたらヘラやレーザーで取り除く。

### ❑ Clean behind the oven range

引っ越し掃除の時に依頼があればオープンを引っ張りだして裏や横から食べ物のカスをかき出す作業。引っ張り出すのは簡単なのですが、戻すときに所定の位置にはめ込むのが難しい場合があるので、よく観察して引き出すこと。

## Dishwasher Exterior

### ❑ Surface, Handles, Side, Under

表面のステンレスを光らせる。(ステンレスの光らせ方参照) ハンドル、あけたところの見える部分、操作パネル、サイドも忘れずに拭く。

- パネルをふくときにパワースイッチを押すことがあるので作動されないよう注意する。

## Refrigerator Exterior

### ❑ Surface, Handles, Side, Under

冷蔵庫はキッチンの顔なので、特にピカピカにするが、こだわりすぎないように注意する。(ステンレスの光らせ方参照) ハンドル、ハンドルの裏、ドアを開けた部分(重要)、フリーザーを開けて見える部分、横も下もきれいに。

### ❑ Magnets and Pictures

写真やマグネットがついていることが多いが、できる限り全部とって拭いてもとに戻す。あまりにも数が多い場合は見える部分だけ拭けばよい。

### ❑ Ice/water tray

冷蔵庫のIce/Water ディスペンサー部分もふく。トレイもきれいに。(ここで差がつく！)

## Microwave in & out

### ❑ Surface, Handles, Side, Under and Inside

ハンドル、上、下、横もみてきれいに。ドアの接続部分、ドアを開けて見えるふち、ドア表面のガラスも光らせる。操作パ

ネルの指紋もよく見て拭き取る。ターンテーブルの下、横、上に飛び散った食べかすを取り除く。食べ物を扱うのでケミカルは使わず水がシースを使用。

#### □ **Glass Turntable**

中のガラスのターンテーブルは丁寧に扱う。カウンターに直接置くと破損の原因になるので、カウンターにクロスを敷いてその上にガラスターンテーブルをおく。カウンターにそのまま置くとカーンという耳に触る音がしてお客様が不快になるので音にも注意を払う。汚れがひどい時はシンクで洗い流す。定期的な掃除では水拭きだけでよい。

## Sink and Faucet （主に3種類：ステンレス、グラナイト、陶器）

#### □ **Kitchen Sink-Stainless Steel** 通常ステンレス素材が多い。

1. シンクに食器がある場合、数個の時は洗ってキッチンペーパーをシンク横に敷きその上に洗ったお皿を置いてそれからシンクの掃除をする。食器が多い時はシンク掃除はスキップしてその旨チェックリストに記入する。
2. Dawn or バーキーパーと青いスポンジでシンク内をスクラブする。古いタイプのステンレスシンクはメラミンも使用可ですが、新しく四角いタイプのシンクはメラミンを使うと傷が目立つので青いスポンジのふわふわ面のみ使用。
3. シンクに傷がつかないために敷いている Grid（あみ）があれば、それもブラシを使ってきれいにする。
4. 四角いシンクはその角、カウンターとシンクのつなぎ目などに汚れがたまっているので、ブラシを使ってかきだす。
5. Faucet やその周りの接続部分やパッキン、水栓ハンドルもブラシを使う。パッキンをブラシで擦るとき、破損しないように丁寧にこする。
6. 排水溝もブラシを使ってきれいに。ガーボレーターがついている排水溝は黒いひだひだにドロドロした汚れがついているので、それもきれいにする。パイプクリーニングブラシを使って必要があれば排水溝の奥もきれいに。
7. 水できれいに流す。シンクはクロスや手を洗ったりと、最後まで使うので、仕上げ拭きは一番最後にします。シンク掃除は案内時間がかり、すべてを最後に残すと焦るので、いったんきれいに掃除しておいて、最後は拭き上げるだけにしておくとよい。お掃除が終わりもうシンクを使う必要がないと確認したら、クロスで水気をとりステンレスクリーナーで光らせて仕上げ拭きをする。Faucet やハンドルもガラスクロスでピカピカにして角度を正面に向ける。
8. ハンドルを拭くときに間違えてレバーを引いて水を出さないように注意。せっかく拭き上げたシンクがまた濡れて二度手間です。
9. シンク周りの Dish Soap やハンドソープ類のボトルや小物も必要があれば拭いて（洗って）きれいに並べる。

#### □ **Kitchen Sink-Black**

黒いシンクは Granite Composite という素材できていて、熱湯に弱い（ブリーチにも弱い）のでぬるいお湯で流す。掃除方法はステンレスと同様、青いスポンジとダウンスクラブしたあとぬるま湯でリンスする。タオルドライしたあとステンレススプレー（オイル系）を少しつけて拭くとしっとりきれいになる。

#### □ **Kitchen Sink-Ceramic**

セラミック（陶器）のシンクはバーキーパーまたはダウンスポンジまたはメラミンで磨きます。Faucet の周りなどにカルシウムの汚れがたまって固まっているときはレーザーブレードでそぎとる。

#### □ **Windows and windowsills near the sink**

キッチンシンク前の窓。お客様が毎日お皿を洗いながら目にする窓なので、できればきれいにしてあげたいところ。シンク前の

窓のふちにプラントや小物が置いてあることが多いので、そこもきれいに並べてその下も拭く。ごちゃごちゃしている時は気持ちきれいになる程度でよい。

❑ **Cabinet door below the sink**

シンク真下のキャビネットは汚れていることが多いので、必ずチェックしてスポットワイプ。

❑ **Cabinet inside of under the sink**

シンク真下のキャビネットの中。たいがいこの中にゴミ箱やゴミ袋があるので開ける機会があります。余裕があるときは置いてあるものを少し並べたり、汚れを拭きます。ここでも気が付くなあと思ってもらえるポイントになるので、チャンスがあれば是非お願いします。

❑ **Wipe trash cans**

ゴミ箱の上、横、表面を拭く。定期掃除の時はスポットワイプ。フタの内側、ゴミ袋をかけるふち辺り、ゴミを出した時に見えるゴミ箱の底など、汚れやすい部分もさつときれいにする。

❑ **Empty trash cans and replace liners**

ゴミ箱を空にしてライナーを付ける。ライナーのおいてある場所は各家で違うのでゼンメイドで確認。どこにゴミを捨てるかも家によって違うので所定の場所に捨てる。

## Kitchen Floor Cleaning

❑ **Vacuum/mop under the rug or mat**

キッチンラグやマットはもちろんバキュームし、その下もバキュームする。モップのあとラグやマットを戻すときは床が濡れていないか確認してからもとに戻す。

❑ **Kitchen Mat**

マットにはバキュームでとれないしつこい食べかす汚れが目立つのでスポットワイプする。

❑ **Vacuum carefully under the kitchen cabinets and around the kitchen island**

キッチンキャビネットの下, Toe kick 沿い、アイランド周辺、ディッシュウォッシャーの下にはゴミがたまるので、目線を低くしてよく見てバキュームする。

❑ **Vacuum under the tables and chairs**

テーブルの足の形によってはテーブルをずらさないとゴミが見えないことがあるので、ダスターで掻き出すか動かしてテーブルの足の下に隠れているゴミもだす。床を傷つけないよう細心の注意を払う。

❑ **Chairs and Barstools**

椅子はできるだけ引きずらないように注意。床を傷めます。椅子を引く音を聞くとお客様は不安になりますので、音にも気を付けて。足の下に犬の毛がついている場合は最後に手で持ち上げて一本一本から毛を取り除く。

❑ **Pay attention to any sticky spots or stains**

キッチンの床には食べ物や飲み物の汚れがこびりついていて、モップをするだけでは取れない汚れがあります。モップのあと床をよく見てレーザーブレードで取り除く。

## Final Check

- カウンタートップに手をはわせ、目を合わせてやり残しがないか
- 冷蔵庫、ディッシュウォッシャー、オーブン、ストーブトップ、レンジフード、マイクロウェーブの拭き残しがないか
- シンク、Faucet, 水栓が光っているか
- アイランド上やキッチンテーブルの上のライトはダストしたか
- ガラスのドア、シンク上の窓は拭いたか
- テーブルと椅子は拭いたか、イスの上に食べかすはのこっていないか
- キャビネットに明らかな汚れが残っていないか
- ドアノブとライトスイッチ指紋がのこっていないか
- 床にゴミが落ちていないか、床に汚れがこびりついていないか
- キッチンのゴミは空にしたか
- Step Stool, ダスターの棒、汚れたクロス、スプレー等の忘れ物ないか
- オーブンのパワーは消えているか、電気は消えたか、窓は閉まっているか