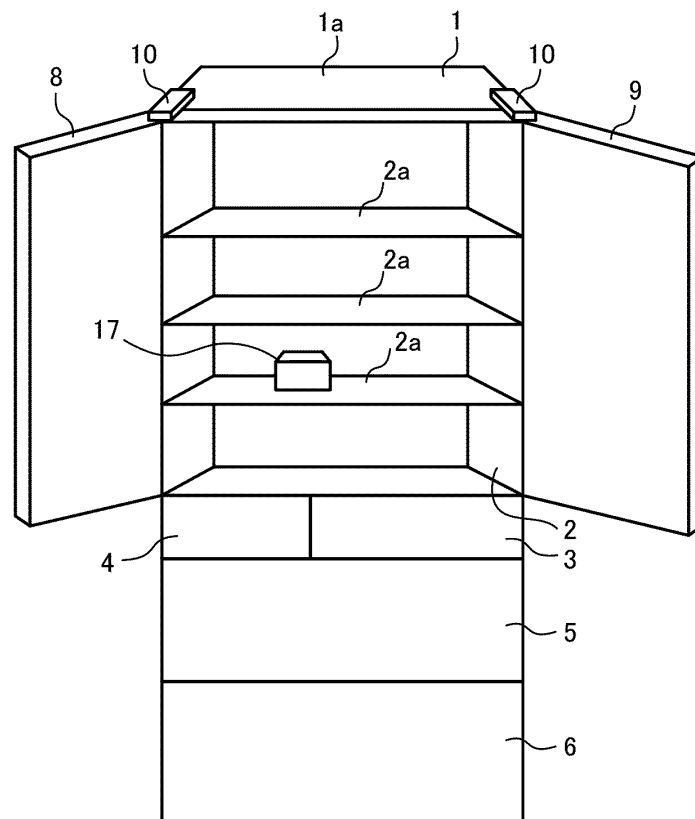
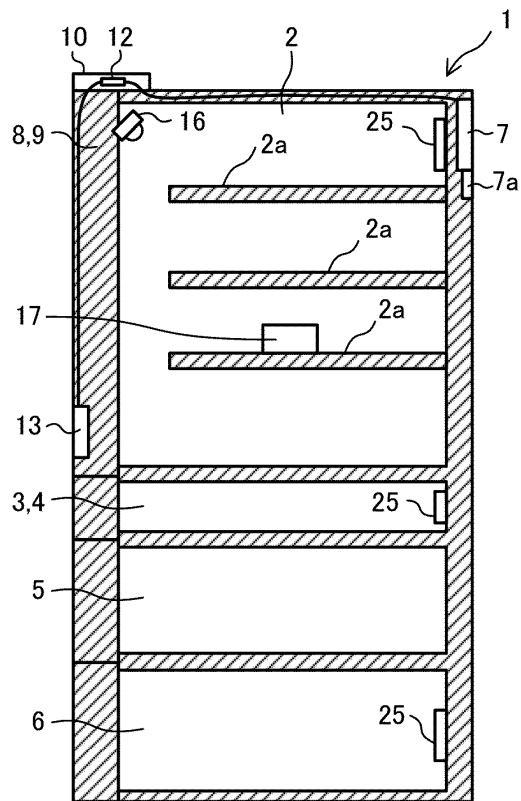


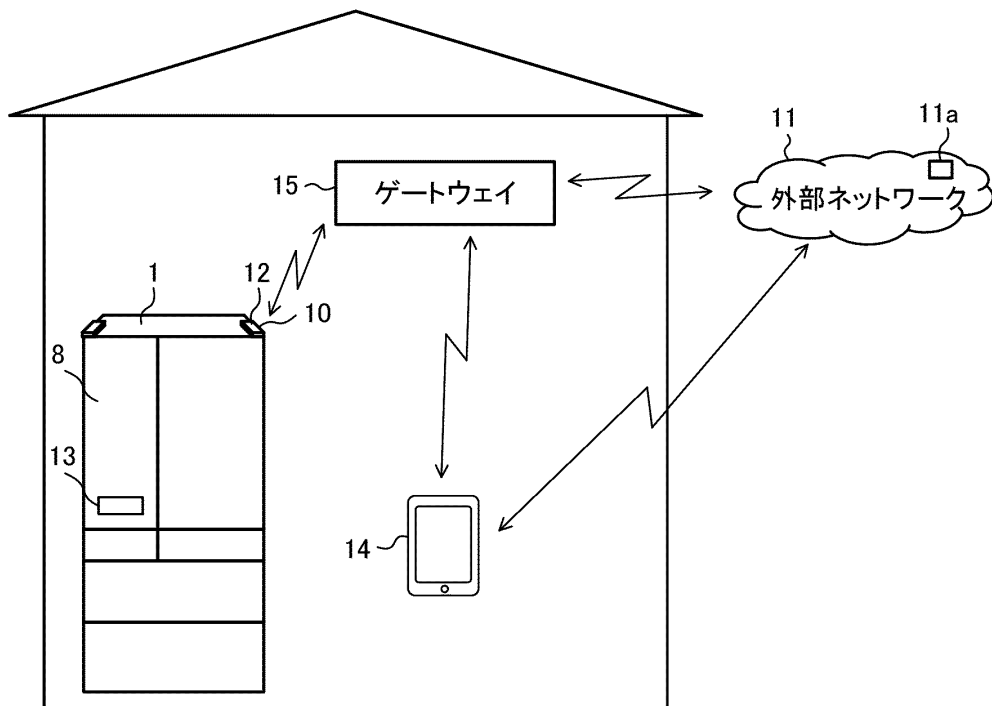
[図1]



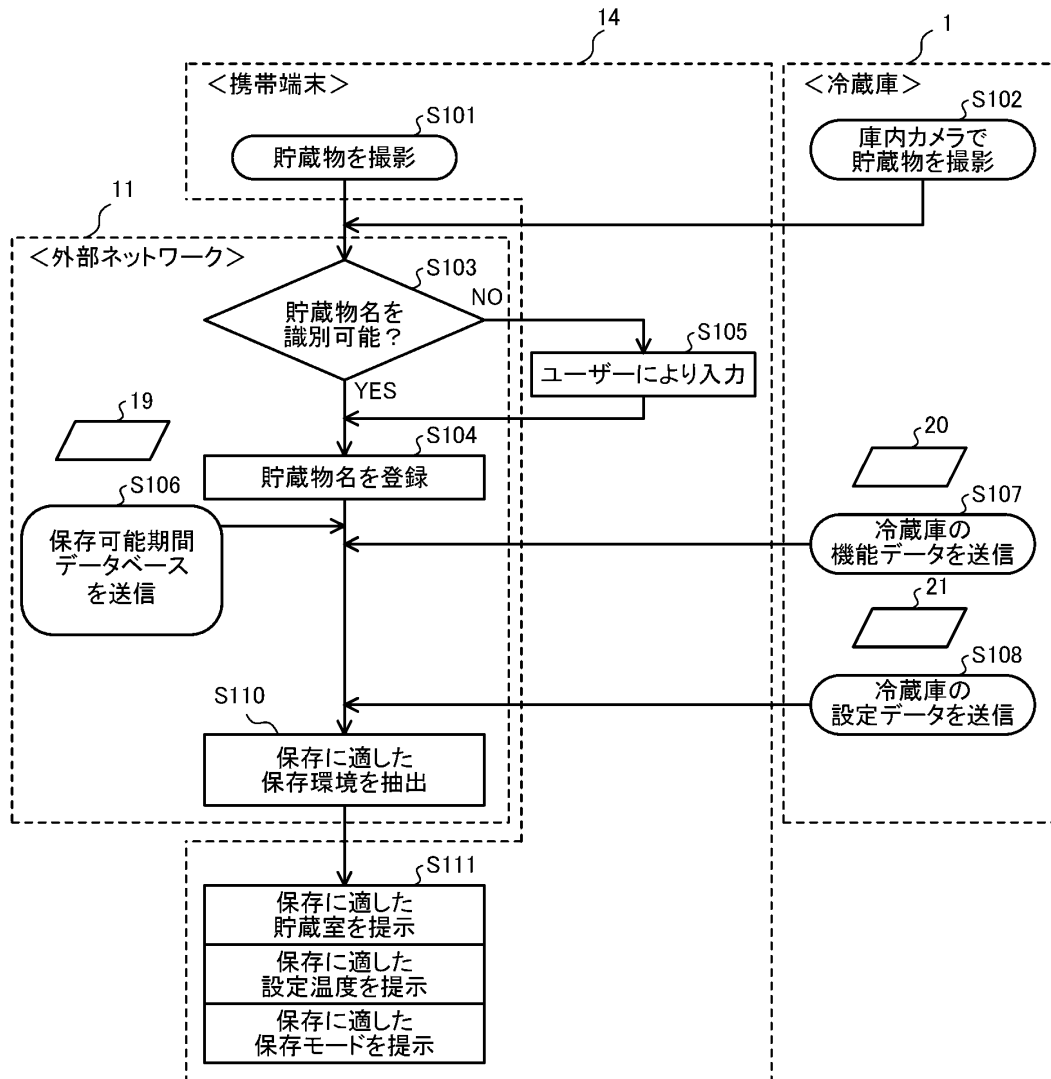
[図2]



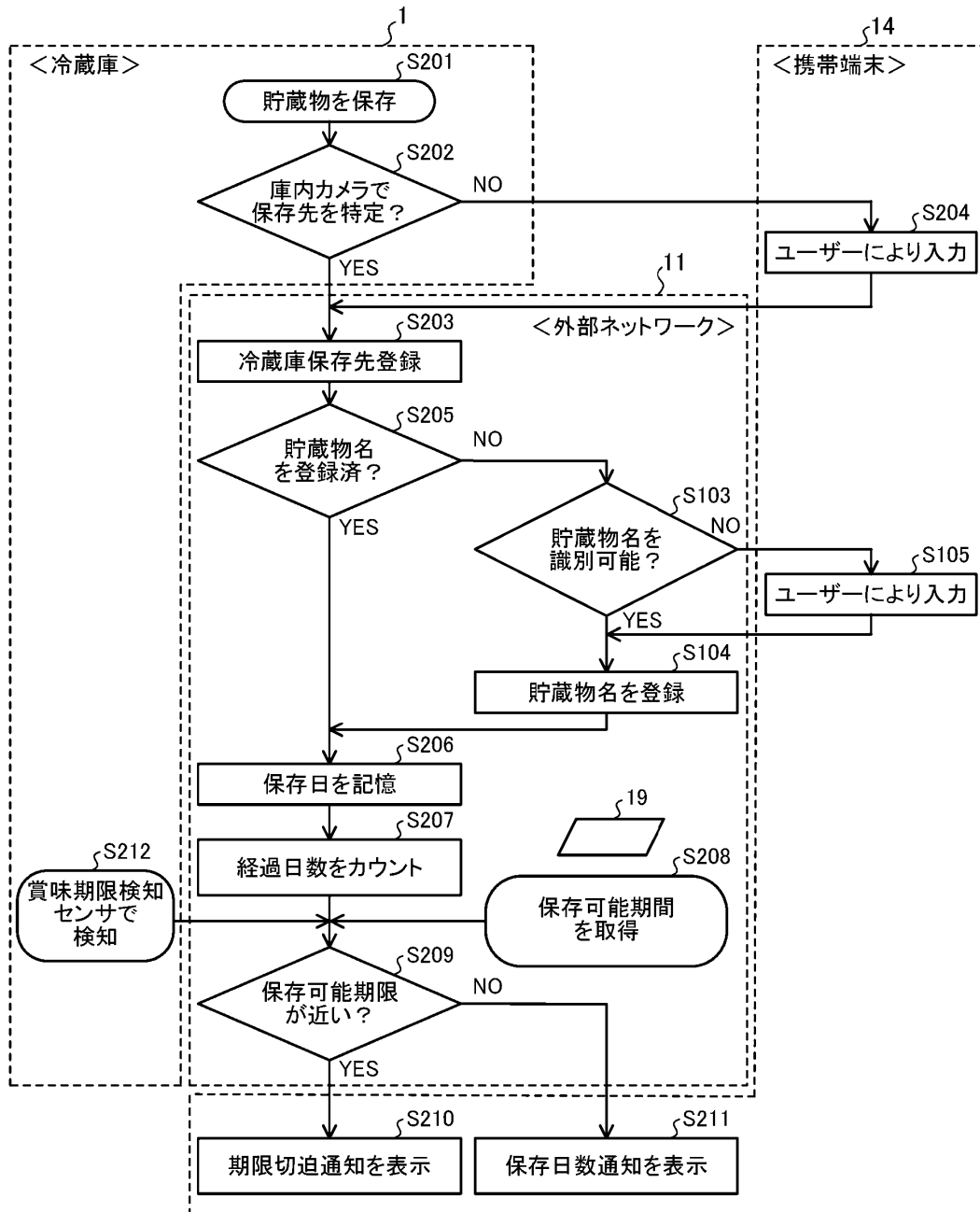
[図3]



[図4]



[図5]



[図6]

18

貯蔵物名
豚バラ肉
カレー
トマト
レタス
・
・
・

[図7]

19

食材		保存可能期間			
		冷蔵室	チルド室	切替室 (瞬冷凍モード)	冷凍室
種類	貯蔵物名	3～7℃	0℃	－7℃	－18℃
肉	鶏モモ肉	2日	7日	14日	30日
	豚バラ肉	2日	6日	14日	30日
	牛ひき肉	2日	7日	14日	30日
野菜	トマト	5日	×	×	×
	レタス	3日	×	×	×
料理	カレー	2日	×	14日	30日
	野菜スープ	2日	×	14日	30日

[図8]

20

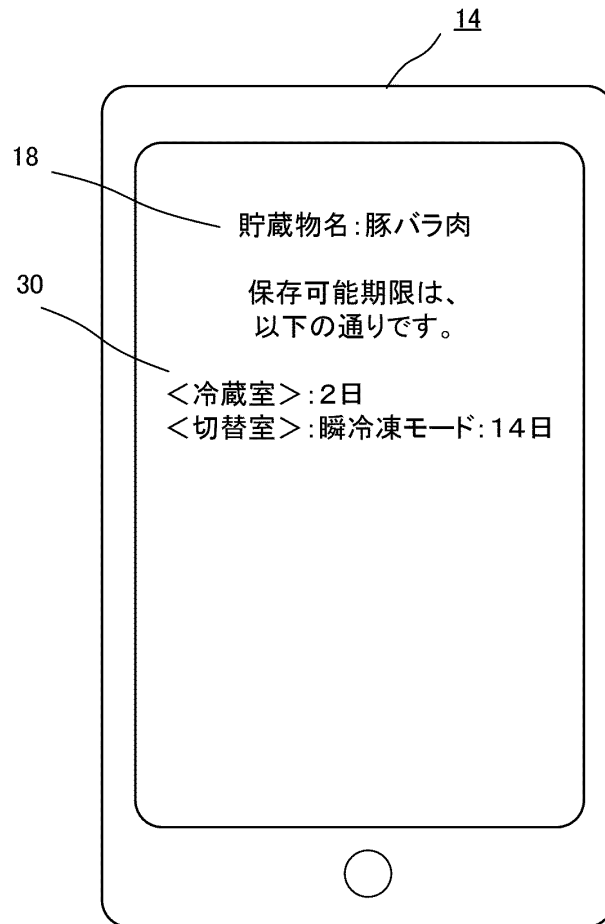
貯蔵室	冷蔵室	有り
	チルド	なし
	製氷室	有り
	切替室	有り
	野菜室	有り
	冷凍室	有り
瞬冷凍モード	搭載	
氷点下モード	非搭載	
・	・	・
・	・	・
・	・	・

[図9]

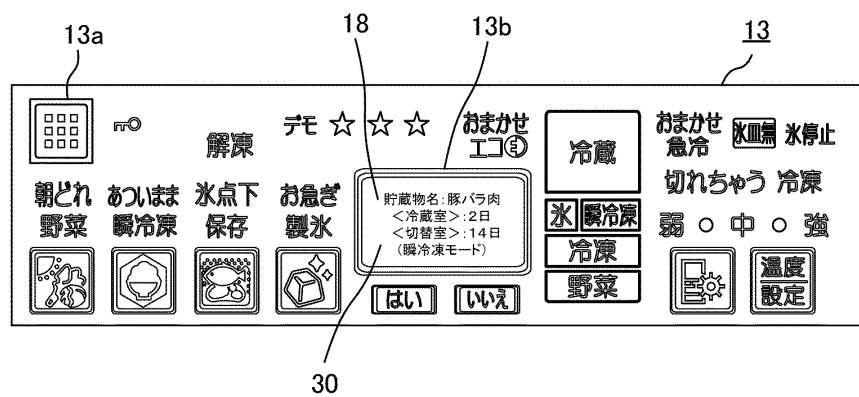
21

設定温度	冷蔵室	強
	チルド	一
	製氷室	強
	野菜室	弱
	冷凍室	強
保存モード	切替室	瞬冷凍モード
・ ・ ・		

[図10]



[図11]

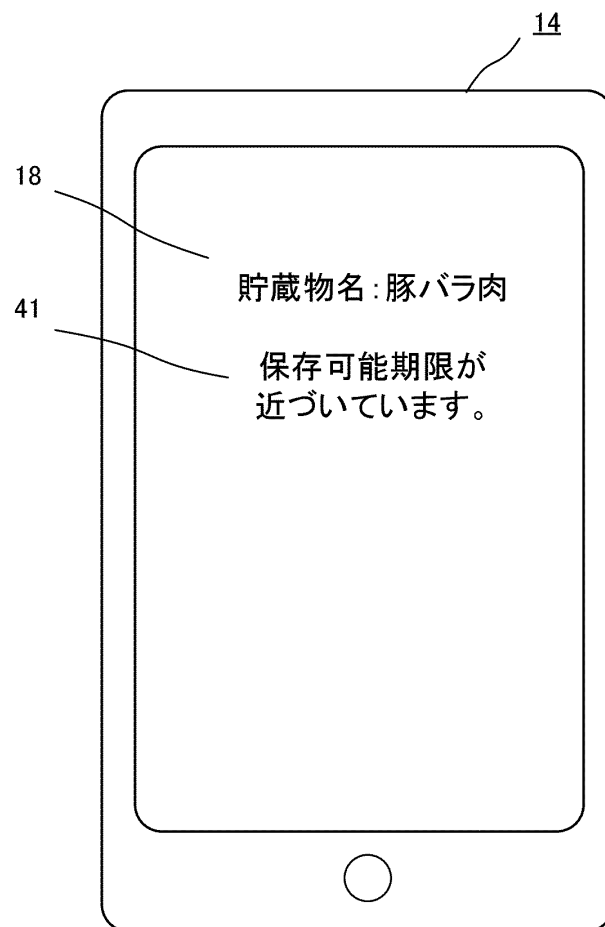


[図12]

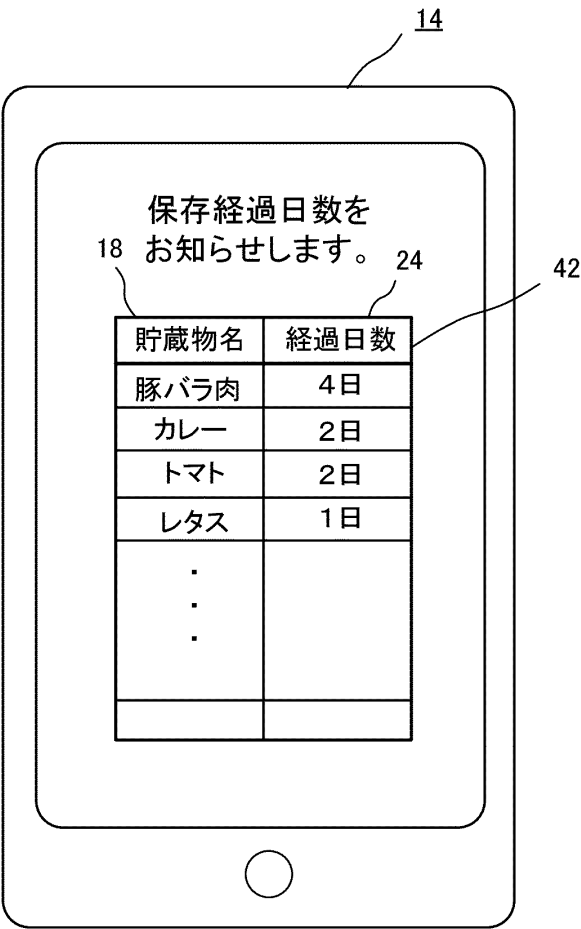
40

18 貯蔵物名	22 保存先	23 保存日	24 経過日数	26 保存可能期限
豚バラ肉	切替室	2020/03/18	1日	2020/03/20
カレー	冷蔵室	2020/03/17	2日	2020/03/19
トマト	野菜室	2020/03/17	2日	2020/03/22
レタス	野菜室	2020/03/18	1日	2020/03/21
・ ・ ・		・ ・ ・	・ ・ ・	・ ・ ・

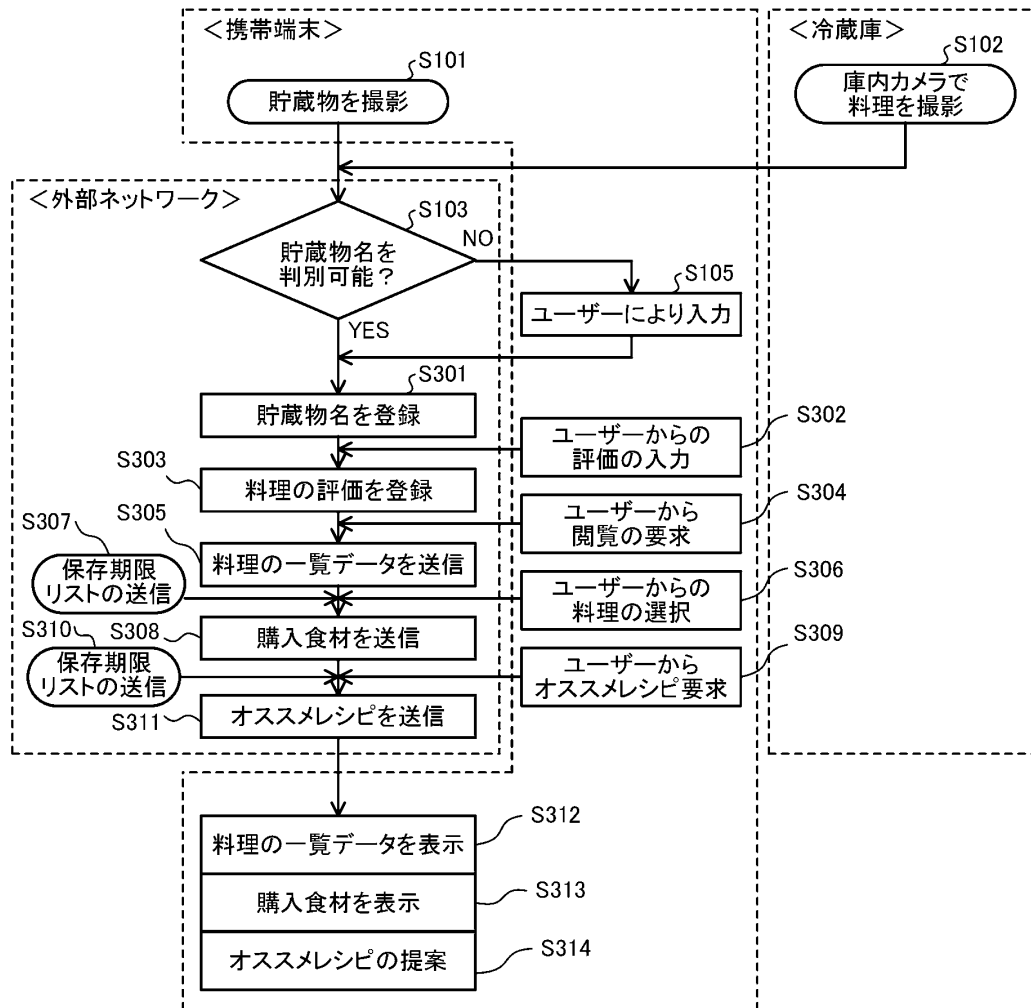
[図13]



[図14]



[図15]



[図16]

50

18	51	52	53	54
貯蔵物名	撮影画像	撮影日	評価	レシピ
肉じゃが	画像1	2020/03/01	評価データ1	レシピデータ1
カレー	画像2	2020/03/02	評価データ2	レシピデータ2
餃子	画像3	2020/03/03	評価データ3	レシピデータ3
ハンバーグ	画像4	2020/03/04	評価データ4	レシピデータ4
・		・	・	・
・		・	・	・
・		・	・	・

[図17]

60

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
画像1	画像2	画像3	画像4			
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

[図18]

