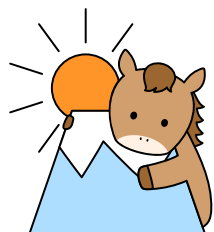


# 西 プ ラ 通 信

2026  
1月号



舞鶴市では、指定管理者制度を導入している西市民プラザにおいて、市議会(令和7年12月定例会)の議決を経て、次のとおり指定管理者を指定しました。

指定管理者：一般財団法人有本積善社

指定期間：令和8年4月1日から令和13年3月31日まで



## \*1月のイベント予定\*

### サロンにこここ

日時：1月10日(土)11時30分～13時

場所：1階展示室

メニュー：京田ごはん、他  
舞鶴市京田地域に伝わる昔ながらの郷土料理の炊き込みごはんです。

また、13時から3階催し場にて  
「西舞鶴高校吹奏楽部」によるミニコンサートがあります。



### 舞鶴赤十字短期講習会

日時：1月21日(水)13時30分～14時30分

場所：1階展示室

内容：舞鶴赤十字病院から高齢者介護～排泄ケアについての講習会を実施



### 海の京都舞鶴775バザール

日時：1月25日(日)10時～14時

場所：ふれあい広場

舞鶴を中心とした地域の作家さんの手作り市。  
冬季は開催時間が短くなっていますので、ご注意ください。



### 舞鶴の京野菜を使った料理教室

楽しく・美味しく、  
地元野菜の魅力を  
学びませんか？



日時：1月24日(土)10時～14時

場所：1階料理室

メニュー：京野菜「佐波賀大根」を使った簡単で美味しいレシピ

講師：しましまファーム

参加費：1,500円

【申込】

1月16日(金)までに、プラザ窓口もしくはお電話(0773-77-0086)で。

申込多数(定員16名)の場合は抽選になります。

【キャンセルについて】

1月20日(火)までのキャンセルは受付可能です。21日(水)以降のキャンセルについては、参加費をご負担いただきます。あらかじめご了承ください



どなたでも自由に参加できます。ぜひご参加、ご利用ください。  
なお、「料理教室」「サロンにこここ」については事前申し込みが必要です。



## \*12月のイベントの様子\*



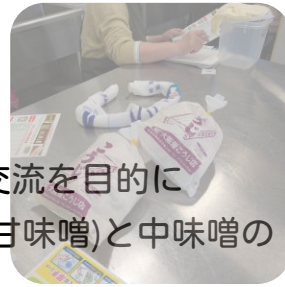
### お味噌作り教室

12月6日(土)

日本の発酵食文化に親しみ、参加者同士の交流を目的に

「お味噌作り教室」を開催し、京白味噌(特甘味噌)と中味噌の2種類から選び、各2kgを仕込みました。

当日は13名が参加し、甘酒を味わいながら、和やかな雰囲気の中で楽しく取り組みました。発酵食品を通して、食文化や健康について考える良い機会となりました。



### サロンにこここ

12月13日(土)

今回は、寒い時期ならではのメニューはあったかシチューとデザート。イベントは、フォークダンスサークル「スウィング」さんの踊りでした。



### 海の京都舞鶴775バザール

12月21日(日)

回を重ねるたびに魅力的なお店が増え、作家さんたちとのお喋りの機会が増えました。



### 城南中学校探究授業

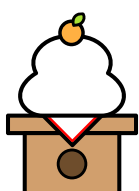
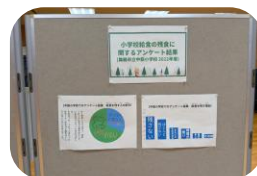
12月21日(日)

城南中学校2年4組の生徒が主体となり、食品ロス学ぶイベントとして、「2025 食の未来フェスタ」が開催されました。

食品ロスについての展示や、給食の残食に関するアンケート結果の発表、捨てられがちな芋類を活用した飲食販売やミニゲームが行われました。

来場者にとって、身近な「食」について考えるきっかけとなる催しとなりました。

2年4組のみなさん、ありがとうございました。



編集・発行：舞鶴市西市民プラザ  
〒624-0854舞鶴市字円満寺158-6  
TEL:77-0086 FAX:77-0508

