



地元の味を
子ども達へ!

「舞鶴産じゃがいも」が
給食に登場

なぜ、地元のものを給食に?

ふるさと舞鶴への
誇りと愛着心の向上

給食の時間に地元で採れた
新鮮な食材をみんなで味わい、
舞鶴の自然の恵みや豊かさを
学びます。

地産地消の推進

地元で生産された
食材を消費すること
で、地域の農業や水
産業を守ります。

舞鶴市では「ふるさと舞鶴を愛する心」を育むため、平成20年度に米を100%舞鶴産コシヒカリにしたほか「万願寺甘とう」なども順次取り入れています。また、令和7年度からは魚の献立も100%舞鶴の魚へと拡大し、取り組みを加速させています。
7月からは「舞鶴産じゃがいも」が全小・中学校の給食に登場。今後もさらに多くの地場産物を給食に取り入れ、子ども達の健やかな成長と地元産業の未来を応援していきます。
《学校教育課・農林課》

地元のじゃがいもが給食に

作る(市内生産者)

畑に種イモを植え付けてから約100日ほどで生育します。

採る(生産者と中学生)

6/30加佐中学校の皆さんと収穫作業を行いました!

食べる(学校給食)

市内の小・中学校では、じゃがいもをはじめ、舞鶴産のさまざまな食材を使ったメニューを提供します。

生産者コメント

今回収穫したメイクインは、煮崩れしにくくさまざまな料理で味わっていただけます。子ども達に美味しく食べてもらいたいです。
山崎 松義さん
小島 八樹さん

食育の取り組みについての詳しい情報は、市ホームページで。右コードからアクセス可

Check!

食育の取り組みについての詳しい情報は、市ホームページで。右コードからアクセス可

児童のコメント

これまでもアジや万願寺甘とうなど、地域でとれた食材が給食で使われてきました。今回のじゃがいもは、地域の人や中学生が収穫してくれたものなので、より一層愛情を感じました。
中舞鶴小学校 5年 小野 悠さん

メインイベント

MAIZURU 二十歳コレクション

一生に一度の「最高の思い出」に
晴れ着でランウェイを歩こう!

新
二十歳のつどい

日時 令和9年 1月10日(日) 13時30分～15時30分(12時30分から受け付け開始)

場所 舞鶴赤れんがパーク 赤れんが4号棟

対象 平成18年4月2日～平成19年4月1日生まれの人
(舞鶴市出身でない人も参加できます)

内容(予定) ①開会 ②国歌斉唱 ③市長メッセージ ④来賓紹介
⑤オープニングアクト ⑥MAIZURU二十歳コレクション(仮称)
⑦実行委員会企画(お楽しみに!) ⑧閉会

その他 だれでも観覧できます。
家族、友人の最高のステージを
ぜひ見に来てください。

お願い 会場設営の都合上、対象者の参加人数を
把握するため、事前申し込みにご協力ください。
右コードからアクセス可。

問い合わせ先 生涯学習推進課(☎68・9223)

今年二十歳のメンバーによる「実行委員会」が企画・運営を行っています!
進捗は市公式SNSで発表していきますのでぜひチェックしてください!

「舞鶴市二十歳のつどい応援サポーター」を募集!

若者のクリエイティブな発想を実現し、より魅力的な「二十歳のつどい」にするため、協力・支援をいただける企業・団体などを募集します。なお、協賛金・協賛物品ごとにさまざまな特典を用意しています。
詳細は市ホームページで。右コードからアクセス可。