

(一社) 舞鶴市水産協会のホームページに 「地産地消のとりくみ」について掲載されました

- (一社) 舞鶴市水産協会のホームページに新たに「地産地消のとりくみ」ページが公開されましたのでお知らせします。(<https://maizuru-sakana.net/chisanchisho/>)
- 協会では、地産地消の理解を深めていただくため、魚食普及や舞鶴産水産物の消費拡大を目的とした出前講座を行っており、ホームページではその事例などを紹介しています。
- 中筋小学校6年2組の「舞鶴の美味しい魚を活かした料理を考える」取組や、同校6年3組の「舞鶴の名産『舞鶴かまぼこ』の新たなキャラクターを考える」取組についても掲載しています。

「地産地消のとりくみ」のページ内容

- (1) 出前講座の講師派遣についてのご案内
- (2) 今までのとりくみ
 - ①うみべのもり保育所
 - ②中筋小学校(6年2組)
 - ③中筋小学校(6年3組)
- (3) とりくみから生まれた活動
 - かまぼこのキャラクターを考えよう(中筋小学校6年3組)
 - シイラのレシピを考えよう～調理実習・給食編～(中筋小学校6年2組)
 - シイラのレシピを考えよう～レシピ編～(中筋小学校6年2組)

かまぼこのキャラクターを考える取組、シイラのレシピを考える取組は、令和3年12月9日にプレスリリースした【中筋小学校の総合的な学習の時間の取組「かまぼこキャラクターの考案」及び「シイラのレシピづくり」を実施】がベースになっており、その発表の場として(一社)舞鶴市水産協会のホームページを活用しています。

「シイラのレシピづくり」については、令和3年12月14日に調理実習を行った内容を動画にまとめたものです。この取組により、中筋小学校の令和4年2月の給食にシイラを使ったメニューが登場しました。その給食の様子も掲載されています。

「地産地消のとりくみ」QRコードはこちら



【お問い合わせ先】

水産課 : ☎0773-66-1020、FAX0773-62-9891、E-Mail : suisan@city.maizuru.lg.jp