

報道関係者各位

令和6年9月20日

舞鶴引揚記念館「舞鶴引き揚げ給食」の提供について

舞鶴市内小・中学校で10月3日から開始します

引き揚げやシベリア抑留の史実と引き揚げに関わったまちの歴史を通して平和に対する意識の高揚を図ることを目的に制定した「舞鶴引き揚げの日」の取り組みの一環として、「舞鶴引き揚げ給食」を市内全小中学校25校の給食で提供いたします。

- (1) 趣 旨 本市では引き揚げやシベリア抑留の史実や引揚者を温かくお迎えしたまちの歴史を次世代に継承するため、小学校6年生でふるさと学習として引揚記念館への来館や学芸員の学校訪問などに取り組んでいます。
- さらに幅広い学年に食を通して、引き揚げに対する理解を深めてもらい、平和への思いを高めてもらえるよう、令和2年度からは市内の小学1年生から中学3年生まで全員を対象に「舞鶴引き揚げの日」がある10月に、舞鶴地方引揚援護局で引揚者に提供されたメニューを参考にした引き揚げ給食として実施しています。
- (2) 実施期間 令和6年10月3日(木)～17日(木)
- ※各校の実施日については次ページのとおり
- (3) 参考メニュー 昭和33年夕食メニュー
- 「飯、天ぷら(小鰯、馬鈴薯)、カレー汁、漬け物、茶」
- ※舞鶴地方援護局史(昭和36年厚労省刊行)に記載
- (4) 給食メニュー 小学校(18校)「麦ごはん、天ぷら(舞鶴水揚げのイワシ、ジャガイモ)、カレー汁、きゅうり漬、牛乳」
- 中学校(7校)「麦ごはん、舞鶴水揚げのイワシのかば焼き、カレー汁、きゅうり漬、切干し大根の煮もの、みかん、牛乳」
- ※今年は材料の確保の関係でアジをイワシに変更しています



▲小学校



▲中学校

※イメージです