

# 2025 늘봄학교 (요리교실) 운영 계획서

## 1. 기본 사항

프로그램	방과후학교(요리교실)
시 간	화요일 7~8교시 (14:50~16:20)
장 소	과학실
대 상	1.3.5학년 / 2.4.6학년 격주운영
강 사	한 송 희

## 2. 운영 개요

목 표	◦ 아동요리 수업을 통해 오감자극은 물론 아동들의 올바른 생활식습관을 길러주며 창의력과 상상력을 자극해 두뇌개발에 도움을 줄 수 있다.
주요내용	◦ 안전교육, 위생교육, 식재료 탐색, 조리활동
교육방법	◦ 식재료 영양소를 알아본다. ◦ 요리 역사와 유래를 알아본다. ◦ 조리 활동 적극 참여 한다.
재료·교재	◦ 재료비 1인 1회당 7,000원 (학교예산)
평가방법	◦

## 3. 운영계획 (뒷면 계속)

차시	주 제	학 습 사 진	수업 내용
1	모닝빵계란샌드위치		계란의 영양소에 대하여 알아본다. 샌드위치의 유래에 대하여 알아본다. 조리도구 사용법을 익혀 조리활동을 하여본다.
2	과일타르트		타르트의 유래에 대하여 알아본다. 제철과일을 알아본다. 디프로메트 크림을 만들어 타르트를 만들어 본다.
3	당근머핀		당근의 영양소에 대하여 알아본다. 베이킹 도구 및 재료에 대하여 알아본다. 당근을 이용하여 머핀을 만들어 본다.
4	스텔라피자		피자의 유래에 대하여 알아본다. 칼 사용법을 익혀 식재료를 손질 한다. 또띠아를 이용하여 별모양 피자를 만들어 본다.
5	잼쿠키		잼은 어떤 음식인지 어떻게 만들어 졌는지 알아본다. 과일잼을 이용하여 쿠키를 만들어 본다.
6	바게트샌드위치		바게트의 유래에 대하여 알아본다. 샌드위치의 유래에 대하여 알아본다. 다양한 식재료를 이용하여 바게트 샌드 위치를 만들어 본다.
7	견과류초코칩쿠키		견과류의 영양소에 대하여 알아본다. 베이킹 도구 및 재료의 쓰임을 바로 알고 활동 한다.

8	크럼블초코머핀		머핀과 컵케이크의 차이점을 알아본다. 초코렛에 대하여 알아본다. 크럼블을 만들어 머핀을 만들어 본다.
9	코울슬로핫도그		핫도그의 유래에 대하여 알아본다. 코울슬로 샐러드를 만들어 핫도그를 만들어 본다.
10	마들렌		마들렌의 유래에 대하여 알아본다. 짬주머니 사용법을 익혀 본다. 조개모양 틀을 이용하여 마들렌을 만들어 본다.
11	미니브라우니		브라우니의 유래에 대하여 알아본다. 초코렛의 다양한 조리법을 알아본다. 베이킹 활동을 하여 브라우니를 만들어 본다.
12	악어모양샌드위치		푸드아트에 대하여 알아본다. 다양한 식재료를 이용하여 악어모양을 만들어 샌드위치를 완성한다.
13	식빵컵피자		피자의 유래에 대하여 알아본다. 퓨전음식과 창작음식에 대하여도 생각해 본다. 식빵을 이용하여 컵피자를 만들어 본다.
14	블루베리머핀		다양한 식재료의 활용에 대하여 생각해 본다. 제철과일을 이용하여 머핀을 만들어 본다.
15	떠먹는피자		안전한 칼 사용법을 익혀 식재료를 손질하여 본다. 다양한 재료를 이용하여 떠먹는 피자를 만들어 본다.

16	옥수수쿠키		구황작물에 대하여 알아본다. 옥수수를 이용하여 옥수수모양의 쿠키를 만들어 본다.
17	콘마요머핀		다양한 머핀과 컵케이크의 차이점을 알고, 여러 가지 식재료를 이용하여 머핀을 만들어 본다.
18	상투과자		상투모양에 대하여 알아본다. 짬주머니와 모양 깍지를 이용하여 상투과자를 만들어 본다. 천연가루를 이용하여 색을 내어 본다.
19	고구마머핀		우리나라에 고구마가 어떻게 들어왔는지 알아본다. 고구마를 이용하여 머핀을 만들어 본다.
20	사브레		사브레의 어원에 대하여 알아본다. 프라제 기법을 이용하여 반죽을 완성한다.
21	버터링쿠키		버터의 종류와 다양한 사용법에 대하여 알아본다. 짬주머니와 모양 깍지 사용법을 바르게 익혀 링 모양의 쿠키를 만들어 본다.
22	마블초코머핀		말차와 녹차의 차이점을 바로알고 말차가루와 코코아 가루를 사용하여 마블모양의 머핀을 만들어 본다.
23	슈크림붕어빵		슈크림을 만들어 본다. 붕어빵의 유래에 대하여 알아본다. 슈크림이 들어간 붕어모양의 빵을 만들어 본다.

24	오레오머핀		<p>오레오를 이용한 다양한 디저트에 대하여 알아본다.</p> <p>오레오를 사용하여 머핀을 만들어 본다.</p>
25	둥지강정		<p>강정에 대하여 알아본다.</p> <p>우리나라 전통 간식에 대하여 알아본다.</p> <p>쌀튀밥과 까불리오란다를 이용하여 둥지모양의 강정을 만들어 본다.</p>