

2025학년도 늘봄학교 프로그램 연간 지도 계획안

강좌명		요리 조리		지도강사	최○○
대 상		전주송북초등학교 (1~6) 학년 48명			
지도기간		2025년 3월 5일 ~ 2026년 2월 28일 매주 수요일 13:00~16:10			
지도목표		- 여러 가지 식재료를 접하고 요리함으로써 식습관 개선과 건강에 도움을 준다. - 요리와 연계된 다양한 교육 활동을 통해 오감 발달 및 창의력을 키운다. - 다양한 식문화를 접함으로써 자신의 소질을 개발하고 꿈과 끼를 키운다.			
연간 지도 계획					
월	주	주 제	학 습 내 용		학습자료
3	1	과일채소 카나페	- 조리실 안전 사용 규칙 및 도구 사용법 알기 - 영양소에 대해 알아보고 카나페 만들기		창의요리
	2	매콤달콤 떡볶이	- 위생과 청결에 대해 알고 떡볶이 만들기		영양요리
	3	동물모양 샌드위치	- 샌드위치 유래 알아보고 창의 샌드위치 만들기		세계요리
	4	레몬 마들렌	- 제과제빵에 대해 알아보고 마들렌 만들기		키즈베이킹
4	6	소떡 소떡	- 소시지와 떡의 조화 소떡소떡 만들기		창의요리
	7	돼지고기 제육볶음	- 여러 가지 채소와 어우러진 제육볶음 만들기		영양요리
	8	딸기청과 딸기라떼	- 제철 식재료의 좋은 점 알고 딸기청 만들기		제철요리
	9	모닝빵 피자	- 모닝빵을 이용한 피자 만들기		키즈베이킹
	10	봄 새싹 비빔밥	- 영양소에 대해 알아보고 비빔밥 만들기		전통요리
5	11	알록달록 과일꼬치	- 비타민과 무기질이 풍부한 과일꼬치 만들기		창의요리
	12	크린베리 참쌀파이	- 참쌀의 좋은 점 알아보고 참쌀파이 만들기		영양요리
	13	소불고기	- 불고기 양념을 해보고 소불고기 만들기		전통요리
	14	초코 크랙 쿠키	- 베이킹에 대해 알아보고 쿠키 만들기		키즈베이킹
6	15	과일 타르트	- 다양한 과일을 이용한 과일 타르트 만들기		창의요리
	16	돼지고기 짜장	- 여러 가지 채소가 들어간 영양 짜장 만들기		영양요리
	17	오리훈제 브리토	- 세계 요리에 대해 알아보고 브리토 만들기		세계요리
	18	계란빵	- 영양 가득한 계란빵 만들기		키즈베이킹
7	19	소시지 야채 볶음	- 여러 채소를 활용한 소시지야채볶음 만들기		영양요리
	20	반미 샌드위치	- 베트남에 대해 알아보고 반미 샌드위치 만들기		세계요리
	21	새콤달콤 쫄면	- 제철재료로 입맛을 살리는 새콤달콤 쫄면 만들기		제철요리
	22	초코 머핀	- 머핀 반죽법을 익히고 초코머핀 만들기		키즈베이킹
	23	참치 김치 컵밥	- 간단하게 먹을 수 있는 컵밥 만들기		창의요리

8	24	불고기 피자	- 토띠아 위에 불고기를 올린 불고기 피자 만들기	영양요리
	25	인도 카레	- 카레에 대해 알아보고 만들기	세계요리
	26	치즈 닭갈비	- 닭갈비의 유래 알아보고 만들기	전통요리
	27	부추빵	- 부추를 활용한 부추빵 만들기	키즈베이킹
9	28	소시지 떡강정	- 강정의 뜻 알아보고 소시지 떡강정 만들기	창의요리
	29	태국 팟타이	- 태국에 대해 알아보고 볶음 면요리 만들기	세계요리
	30	닭고기 스테이크	- 닭고기의 영양에 대해 알아보고 만들기	영양요리
	31	감자빵	- 제철 재료 감자를 활용한 감자빵 만들기	키즈베이킹
10	32	궁중 떡볶이	- 소고기와 간장으로 만든 궁중 떡볶이 만들기	영양요리
	33	꽃 송편	- 추석의 대표 음식 송편 만들기	전통요리
	34	닭꼬치 구이	- 채소와 닭꼬치를 넣은 닭꼬치 구이 만들기	창의요리
	35	모양 쿠키	- 여러 가지 모양 쿠키 만들기	키즈베이킹
11	36	고추잡채와 꽃빵	- 중국요리에 대해 알아보고 만들기	세계요리
	37	초코라이스팍	- 떡에 초코릿을 입혀서 사탕모양 팍 만들기	창의요리
	38	깍두기	- 김장철을 맞이하여 깍두기 만들기	전통요리
	39	휘낭시에	- 휘낭시에 뜻 알아보고 만들기	키즈베이킹
12	40	토마토 파스타	- 파스타 뜻 알아보고 토마토 파스타 만들기	세계요리
	41	소고기 꼬마 김밥	- 영양 가득한 꼬마 김밥 만들기	영양요리
	42	산타 케이크	- 크리스마스 산타 컵케이크 만들기	키즈베이킹
	43	크림 떡볶이	- 크림을 이용한 떡볶이 만들기	영양요리
1	44	크래미 미니 버거	- 크래미와 채소를 활용한 버거 만들기	영양요리
	45	크림 파스타	- 크림을 이용한 크림 파스타 만들기	세계요리
	46	달콤한 초코릿	- 다양한 모양의 초코릿 만들기	창의요리
	47	파운드 케이크	- 파운드 케이크의 의미 알아보고 만들기	베이킹
2	48	김치 치즈 퀘사디아	- 치즈를 넣은 퀘사디아 만들기	세계요리
	49	과일 찹쌀떡	- 다양한 과일을 넣은 찹쌀떡 만들기	전통요리
	50	어묵탕	- 따뜻한 어묵탕 만들기	제철요리
	51	에그 타르트	- 필링을 만들어보고 타르트 만들기	키즈베이킹