

# 2023학년도 방과후학교 프로그램 연간 운영 계획서

정읍초등학교

## □ 운영 개요

프로그램	방과후학교 ( 창의요리 )
시 간	화요일 2교시~3교시(14:20~15:40) 수요일 3교시~6교시(13:50~15:20)
장 소	4층 실과실
대 상	전교생
강 사	김미옥

## □ 연간 계획

메뉴는 사정에 의해 변경될 수 있어요

월	주	요일	요리명	활동 내용	비고
3	1	화	딸기컵케이크	딸기와 생크림을 이용하여 케이크를 만들어본다.	
		수	딸기컵케이크	딸기와 생크림을 이용하여 케이크를 만들어본다.	
	2	화	소떡소떡	소세지와 떡을 이용한 소떡소떡을 만들어본다.	
		수	소떡소떡	소세지와 떡을 이용한 소떡소떡을 만들어본다.	
	3	화	미니불고기버거	모닝빵을 이용하여 햄버거를 만들어본다.	
		수	미니불고기버거	모닝빵을 이용하여 햄버거를 만들어본다.	
	4	화	쿠키클레이	반죽을 쿠키틀을 이용하여 쿠키를 만들어본다.	
		수	쿠키클레이	반죽을 쿠키틀을 이용하여 쿠키를 만들어본다.	
4	1	화	치킨마요덮밥	치킨을 이용하여 덮밥을 만들어본다.	
		수	치킨마요덮밥	치킨을 이용하여 덮밥을 만들어본다.	
	2	화	오란다	펌핑공을 이용하여 오란단을 만들어본다.	
		수	오란다	펌핑공을 이용하여 오란단을 만들어본다.	
	3	화	잡채	콩고기를 넣은 잡채를 완성해본다.	
		수	잡채	콩고기를 이용한 잡채를 완성해본다.	
	4	화	카나페	핑거푸드에 대해서 알아보고 식빵을 이용한 카나페를 만들	

				어본다.	
		수	카나페	핑거푸드에 대해서 알아보고 식빵을이용한 카나페를 만들어 본다	
5	1	화	효도반찬	어버이날을 맞이하여 효도반찬을 만들어본다.	
		수	효도반찬	어버이날을 맞이하여 효도반찬을 만들어 본다.	
	2	화	마들렌	레몬을 이용하여 마들렌을 만들어본다.	
		수	마들렌	레몬을 이용하여 마들렌을 만들어본다.	
	3	화	돈육볶음	불고기감을 이용하여 돈육볶음을 만들어본다.	
		수	돈육볶음	불고기감을 이용하여 돈육볶음을 만들어본다.	
	4	화	시시케밥	터키음식인 시시케밥을 만들어본다.	
		수	시시케밥	터키음식인 시시케밥을 만들어본다.	
	5	화	피클	다양한 채소를 이용하여 피클을 만들어본다.	
		수	피클	다양한 채소를 이용하여 피클을 만들어본다.	
6	1	수	양갱	팥앙금을 이용하여 양갱을 만들어본다.	
	2	화	콘치즈퀴사디아	옥수수과 모자렐라 치즈를 이용하여 만들어본다.	
		수	콘치즈퀴사디아	옥수수과 모자렐라 치즈를 이용하여 만들어본다.	
	3	화	몬테크리스토 샌드위치	딸기잼과 머스타드를 이용한 샌드위치를 만들어본다.	
		수	몬테크리스토 샌드위치	딸기잼과 머스타드를 이용한 샌드위치를 만들어본다.	
	4	화	떡갈비	소고기와 돼지고기를 이용하여 떡갈비를 만들어본다.	
		수	떡갈비	소고기와 돼지고기를 이용하여 떡갈비를 만들어본다.	
7	1	화	백향과청	백향과의 효능과 삼투압에 대해서 알아본다.	
		수	백향과청	백향과의 효능과 삼투압에 대해서 알아본다.	
	2	화	호두파이	파이반죽을 만들어 완성한다.	
		수	호두파이	파이반죽을 만들어 완성한다.	
	3	화	바게트피자	바삭한 바게트를 이용한 피자를 만들어본다.	
		수	바게트피자	바삭한 바게트를 이용한 피자를 만들어본다.	
8	1	화	연유치즈브래드	빵과 슬라이스햄을 이용하여 만든다.	
		수	연유치즈브래드	빵과 슬라이스햄을 이용하여 만든다.	

	2	화	모니카견과칩	모니카를 이용하여 견과류칩을 만든다.	
		수	모니카견과칩	모니카를 이용하여 견과류칩을 만든다.	
	3	수	깻잎김치	제철채소인 깻잎을 이용하여 김치를 만들어본다.	
	4	화	초코스콘	초코칩이 들어간 스콘을 만들어본다.	
		수	초코스콘	초코칩이 들어간 스콘을 만들어본다.	
	5	화	에그포테이토 샌드위치	삶은계란과 감자를 이용해서 만들어본다.	
수		에그포테이토 샌드위치	삶은계란과 감자를 이용해서 만들어본다.		
9	1	화	고구마맛탕	고구마를 이용하여 맛탕을 만들어본다.	
		수	고구마맛탕	고구마를 이용하여 맛탕을 만들어본다.	
	2	화	소세지채소볶음	고추장과 케찹이 들어간 소세지채소볶음을 만들어본다.	
		수	소세지채소볶음	고추장과 케찹이 들어간 소세지채소볶음을 만들어본다.	
	3	화	샌드위치	크래미를 이용한 샌드위치를 만들어본다.	
		수	샌드위치	크래미를 이용한 샌드위치를 만들어본다.	
	4	화	내얼굴피자	도우를 이용하여 얼굴모양 피자를 만들어본다.	
		수	내얼굴피자	도우를 이용하여 얼굴모양 피자를 만들어본다.	
10	1	화	채소룸피아	채소와 춘권피를 이용하여 만들어본다.	
		수	채소룸피아	채소와 춘권피를 이용하여 만들어본다.	
	2	화	초코칩쿠키	초코칩이 들어간 쿠키를 만들어본다	
		수	초코칩쿠키	초코칩이 들어간 쿠키를 만들어본다.	
	3	화	미트스파게티	미트볼을 만들고 스파게티를 만들어본다.	
		수	미트스파게티	미트볼을 만들고 스파게티를 만들어본다.	
	4	화	카스테라인절미	참쌀을 이용하여 쫄깃한 인절미를 완성한다.	
		수	카스테라인절미	참쌀을 이용하여 쫄깃한 인절미를 완성한다.	
11	1	화	망디앙	초콜렛과 견과류를 이용한 망디앙을 만들어본다.	
		수	망디앙	초콜렛과 견과류를 이용한 망디앙을 만들어본다.	
	2	화	부대찌개	유래를 알아보고 다양한 재료를 이용하여 부대찌개를 만들어본다.	
		수	부대찌개	유래를 알아보고 다양한 재료를 이용하여 부대찌개를 만들어본다.	

	3	화	브리또	또띠아를 이용하여 멕시코음식을 만들어본다.	
		수	브리또	또띠아를 이용하여 멕시코음식을 만들어본다.	
	4	화	상투과자	아몬드가루를 첨가한 상투과자를 만들어본다.	
		수	상투과자	아몬드가루를 첨가한 상투과자를 만들어본다.	
	5	수	멸치볶음	잔멸치와 견과류를 이용한 멸치볶음을 만들어본다.	
12	1	화	카레	인도음식인 카레를 만들어본다.	
		수	카레	인도음식인 카레를 만들어본다.	
	2	화	뉴욕핫도그	핫도그와 핫도그빵을 이용하여 핫도그빵을 만든다.	
		수	뉴욕핫도그	핫도그와 핫도그빵을 이용하여 핫도그빵을 만든다.	
	3	화	크리스마스케이크	케이크의 유래를 통해 이집트에 대해서 알아본다.	
		수	크리스마스케이크	케이크의 유래를 통해 이집트에 대해서 알아본다.	
	4	화	마카롱	크리스마스버전 마카롱을 만들어본다.	
		수	마카롱	크리스마스버전 마카롱을 만들어본다.	
1	1	화	푸쉬컵케이크	제누와즈와 생크림을 이용하여 만들어본다.	
		수	푸쉬컵케이크	제누와즈와 생크림을 이용하여 만들어본다.	
	2	화	과일타르트	과일을 이용한 타르트를 만들어본다.	
		수	과일타르트	과일을 이용한 타르트를 만들어본다.	
	3	화	세퍼트파이	감자를 이용한 영국음식을 만들어본다.	
		수	세퍼트파이	감자를 이용한 영국음식을 만들어본다.	
	4	화	차돌된장찌개	채소를 손질해서 밀키트로 만들어본다.	
		수	차돌된장찌개	채소를 손질해서 밀키트로 만들어본다.	
2	1	화	호두정과	대보름에 먹는 호두를 이용한 정과를 만들어본다.	
		수	호두정과	대보름에 먹는 호두를 이용한 정과를 만들어본다.	
	2	화	고기만두	고려시대부터 겨울철 별식이었던 만두를 만들어본다.	
		수	고기만두	고려시대부터 겨울철 별식이었던 만두를 만들어본다.	
	3	화	꼬치어묵우동	어묵꼬치를 만들어 밀키트로 만들어본다.	
		수	꼬치어묵우동	어묵꼬치를 만들어 밀키트로 만들어본다.	
	4	화	프리카텔라	덴마크식 미트볼을 만들어본다.	
		수	프리카텔라	덴마크식 미트볼을 만들어본다.	