

2023 방과후학교 (요리2) 연간 지도계획안

강좌명	요리 2		지도강사	최 춘 경 (인)
대 상	전주화정초등학교 (1~6) 학년 60명			
지도기간	2023년 3월 2일 ~ 2024년 1월 31일 매주 수요일, 금요일			
지도목표	<div>- 가지 식재료를 접하고 요리함으로써 식습관 개선과 건강에 도움을 준다.</div> <div>- 요리와 연계된 다양한 교육 활동을 통해 오감 발달 및 창의력을 키운다.</div> <div>- 다양한 식문화를 접함으로써 자신의 소질을 개발하고 꿈과 끼를 키운다.</div>			
월	주	학습주제	지도내용	준비물
3	1	창의요리 크래미미니버거	<div>- 요리 활동시간에 지켜야할 규칙을 알아본다.</div> <div>- 게맛살을 이용한 미니버거를 만들어본다.</div>	
	2	전통 요리 딸기 찹쌀떡	<div>- 재료 손질과 준비과정을 알아본다.</div> <div>- 딸기를 넣은 찹쌀떡을 만들어본다.</div>	
	3	영양 요리 토마토달걀볶음밥	<div>- 인덕션 사용방법 및 주의사항을 안다.</div> <div>- 토마토가 들어간 달걀 볶음밥을 만들어 본다.</div>	
	4	키즈 베이킹 생크림 컵케이크	<div>- 오븐사용 방법과 규칙에 대해 알아본다.</div> <div>- 베이킹에 대해 이해하고 컵케이크를 만들어본다.</div>	
4	1	제철요리 쭈전	<div>- 계절의 변화와 제철요리의 좋은점을 이야기한다.</div> <div>- 향긋한 쭈전을 만들어본다.</div>	
	2	세계요리 소불고기핫도그	<div>- 핫도그 유래에 대해 알아본다.</div> <div>- 기본 소시지 핫도그에 소불고기를 넣어 응용해본다.</div>	
	3	영양 요리 두루치기	<div>- 영양소에 대해 알아본다.</div> <div>- 돼지고기를 이용한 두루치기를 만들어본다.</div>	
	4	키즈 베이킹 피자빵	<div>- 제과와 제빵의 차이점을 알아본다.</div> <div>- 예쁜 꽃모양 피자빵을 만들어본다.</div>	
5	1	창의요리 문어주먹밥도시락	<div>- 도시락 싸서 소풍가는 상상을 해보며 귀여운 나만의 도시락을 만들어본다</div>	
	2	전통요리 매콤달콤 떡볶이	<div>- 떡볶이의 유래를 알아본다.</div> <div>- 매콤달콤 떡볶이를 만들어본다.</div>	
	3	제철 요리 딸기청	<div>- 과일청에 대해 알아본다.</div> <div>- 봄철 딸기를 이용한 딸기청을 만들어본다.</div>	
	4	키즈 베이킹 토끼 마들렌	<div>- 계묘년에 대해 알아본다.</div> <div>- 토끼모양 마들렌을 만들어본다.</div>	

월	주	학습주제	지도내용	준비물
6월	1	세계요리 토마토 스파게티	- 파스타의 종류에 대해 알아보고 이탈리아의 음식, 문화에 대해 이해 해본다.	
	2	창의요리 소떡소떡	- 다른 나라의 꼬치음식에 대해 알아보고 소떡소떡 꼬치를 만들어본다.	
	3	영양요리 치킨샐러드	- 샐러드의 종류를 알아보고 치킨 샐러드를 만들어본다.	
	4	키즈 베이킹 블루베리 머핀	- 제과제빵에 대해 알아보고 베이킹파우더의 과학적 원리를 실험으로 알아본다.	
7월	1	세계요리 일본오꼬노미야끼	- 오꼬노미야끼의 뜻을 알아보고 일본 오꼬노미야끼를 만들어본다.	
	2	전통요리 닭강정	- 강정에 대해 알아보고 닭강정을 만들어본다.	
	3	영양요리 베이글 샌드위치	- 샌드위치의 종류에 대해 알아본다. - 베이글 샌드위치를 만들어본다.	
8	1	전통요리 과일 빙수	- 여름철 건강이야기를 한다. - 여러 가지 과일을 이용한 빙수를 만들어본다.	
	2	세계요리 베트남 반세오	- 베트남 음식에 대해 알아보고 베트남식 부침개 반세오를 만들어본다.	
	3	영양요리 새콤달콤 쫄면	- 더운 날씨에 입맛을 살릴수 있는 새콤달콤 쫄면을 만들어 본다.	
	4	제철요리 청굴청	- 제철 식재료의 좋은 점을 알아보고 비타민섭취에 좋은 청굴청을 만들어 본다	
	5	키즈 베이킹 찰꿀빵	- 우리 찹쌀로 만든 찰꿀빵을 만들어본다.	

월	주	학습주제	지도내용	준비물
9	1	세계요리	- 하와이에 대해 알고, 하와이안 무스비의 유래를 알고 만들어본다.	
		하와이안 무스비		
	2	전통 요리	- 춘천닭갈비의 유명한 이유를 알아보고 치즈 닭갈비를 만들어본다.	
		치즈닭갈비		
	3	전통요리	- 추석의 대표 명절 음식에 대해 알아보고 동그란 오란다를 만들어본다.	
		오란다		
	4	키즈 베이킹	- 발효과정을 이해하고 직접 반죽을 해서 도라에몽이 좋아하는 도리야끼를 만들어본다.	
		도리야끼		
10	1	영양요리	- 샌드위치의 종류에 대해 알아본다. - 치킨텐더를 이용한 샌드위치를 만들어본다.	
		치킨샌드위치		
	2	전통요리	- 견과류의 종류에 대해 알아보고 쌀튀밥을 이용해 강정을 만들어 본다.	
		견과류 쌀강정		
	3	세계요리	- 베트남 음식에 대해 알아보고 반퐁뚝(새우칩)과 볶음야채를 만들어본다.	
		베트남 반퐁뚝		
	4	키즈 베이킹	- 제철 고구마를 이용한 고구마빵을 만들어본다.	
		고구마빵		
11	1	창의요리	- 전통 강정 만드는 방법을 알아본다. - 건빵을 이용한 오븐 건빵 강정을 만들어본다.	
		건빵 강정		
	2	세계요리	- 우즈베키스탄 나라에 대해 알아본다. - 우즈베키스탄의 볶음 음식 블리느를 만들어본다.	
		우즈베크 블리느		
	3	전통요리	- 조상들이 김치를 담궈 먹었던 이유를 알고 무를 이용해 깍두기를 만들어본다.	
		깍두기		
	4	키즈 베이킹	- 파운드 케이크의 뜻을 알아보고 미니 큐브 파운드 케이크를 만들어본다.	
		큐브파운드케익		
	5	영양요리	- 피자의 종류에 대해 알아보고 불고기 피자를 만들어본다.	
		불고기 피자		

월	주	학습주제	지도내용	준비물
12	1	전통요리	- 토핑의 종류에 대해 알아보고 여러 가지 토핑이 올라간 유부 초밥을 만들어본다.	
		유부초밥		
	2	세계요리	- 태국에 대해 알고, 볶음 면요리를 만든다.	
		태국 팟타이		
	3	영양요리	- BLT샌드위치의 유래를 알고 영양 가득 샌드위치를 만들어 본다.	
		BLT 샌드위치		
	4	키즈 베이킹	- 크리스마스에 어떤 소원이 이루어지면 좋을지 카드에 적어보고 산타컵케이크를 만들어본다.	
		산타 컵케이크		
1	1	전통요리	- 만두의 유래를 알고, 김치만두와 고기만두를 만들어 본다.	
		김치고기만두		
	2	세계요리	- 세계의 다양한 샌드위치를 알아보고, 베트남의 반미 샌드위치를 만든다.	
		반미샌드위치		
	3	영양요리	- 좋아하는 분식집메뉴를 생각해 보고, 로제 떡볶이를 만들어본다.	
		로제 떡볶이		
	4	키즈 베이킹	- 휘낭시에 종류를 알아보고 만들어 본다	
		휘낭시에		

<※ 재료 수급이나 일정 등에 따라 내용이 변경될 수 있습니다>