

강 의 계 획 서 [3분 기 7~9월]

프로그램명	나도요리사	담당강사	장혜실
대상(연령)	8세~13세	정 원	10명
강의요일	화요일	강의시간	16:00~18:00
강의목표	다양한 주제를 가지고 요리활동을 함으로써 아동의 생각이나 느낌을 창의적으로 표현할 수 있게 하고 그 과정에서의 아동의 언어구사력, 사고력, 창의성 증진 및 발표력 향상을 목적으로 한다. 아이들이 건강하고 안전한 먹거리에 대해서 올바른 가치관을 가지고 즐겁게 섭취할 수 있도록 한다.		
재료비	3개월 96,000원(재료비 환불 여부: X)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	주제	세부내용	
1회차(7월 8일)	천도복숭아청 &천도복숭아토스트	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(7월 15일)	샌드위치 백작의 피타브레드샌드위치	샌드위치의 어원과 종류에 대해 알아본다.	
3회차(7월 22일)	몸튼튼~리얼! 감자빵	감자의 영양성분과 감자로 만든 요리의 종류에 대해 알아본다.	
4회차(7월 29일)	복날 시원하게 먹는 초계탕	차게해서 먹는 닭요리인 초계탕의 유래 대해 알아보고 초계탕을 직접 만들어본다.	
5회차(8월 5일)	여름에 먹는 만두 애호박 편수	만두에 유래에 대해 알아보고 여름만두인 애호박편수를 직접 만들어본다.	
6회차(8월 12일)	8.15 광복절 태극기피자	광복절의 의미에 대해 알아보고 태극기모양의 피자를 만들어본다.	
7회차(8월 19일)	반찬Day (계란장, 오이무침, 어묵볶음)	오늘 우리 집 반찬은 내가 직접 만들어요. 내가 좋아하는 음식 반찬에 대해 이야기 나누기.	
8회차(8월 26일)	접어먹는 김밥	벼가 쌀이 되기까지의 과정과 쌀의 영양성분에 대해 알아본다.	
9회차(9월 2일)	매콤달달~ 제육볶음&쌈채소	우리나라 전통장의 종류와 우수성에 대해 알아본다.	
10회차(9월 9일)	장튼튼 참나물파스타	제철채소의 종류와 영양성분에 대해 알아본다.	
11회차(9월 16일)	달달한 밤이 쏘옥 밤양갱	한천에 대해 알아보고 양갱을 직접 만들어본다.	
12회차(9월 23일)	꼬꼬덕~ 치킨도리아	닭가슴살의 영양에 대해 알아보고 치킨도리아(=치킨리조또)을 직접 만들어본다.	
휴강일	7월 1일, 9월 30일(총 2회)		

※ 분기별 운영 회차는 12회 기준이며 강의내용은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.