

강 의 계 획 서 [4분 기 10~12월]

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 있고 그 과정에서의 아동의 언어구사력, 사고력, 창의성 증진 및 발표력 향상을 목적으로 한다.		
재료비	8회차 64,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	주제	세부내용	
1회차(10월 28일)	고구마에그슬렛 &고구마쿠키	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(11월 4일)	하와이안 파인애플볶음밥	쌀의 영양성분과 쌀로 만든 음식의 종류에 대해 알아보고 볶음밥을 직접 만들어본다.	
3회차(11월 11일)	떡빠빠로	소고기를 이용하여 떡빠빠로를 직접 만들어본다.	
4회차(11월 18일)	버섯두부전 &오이탕탕이 &저당달걀장	<반찬데이> 식재료의 생산부터 음식 조리, 마무리까지 수고해주신 분들에 대해 감사함을 생각하며 반찬을 직접 만들어본다.	
5회차(11월 25일)	인기가요샌드위치	신선한 양배추를 선택하는 방법, 영양성분과 샌드위치의 종류에 대해 알아본다.	
6회차(12월 2일)	뿌리채소 카레덮밥	뿌리채소의 종류와 영양성분에 대해 알아보며 재료를 손질하여 카레 덮밥을 만들어본다.	
7회차(12월 9일)	배추백김치	우리나라 전통음식 중 하나인 김치의 종류와 발효에 대해 알아본다.	
8회차(12월 16일)	소불고기브리또	브리또의 어원에 대해 알아보고 소불고기 브리또를 직접 만들어본다.	
휴강일	없음		

※ 강의내용은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.