























## 2023 연간 교육계획서

봄! 벚꽃처럼 화사한 새 친구들과 함께 하는 요리교실

기간		2023. 3월. 1주 ~5월 4주 주 1회/ 총 12 회			
월	주		요리명	목표	이미지
3	1	세계 요리	크루아상 샌드위치	프랑스에 대해 알아보고 초승달 모양의 크루아상빵을 이용하여 샌드위치를 만들어 본다	
	2	전통 요리	과일 찹쌀떡	찹쌀과 멥쌀에 대해 알아보고 찹쌀익반죽에 팔앙금과 딸기를 넣어 찹쌀떡을 만들어 본다	
	3	베이킹 요리	레몬마들렌	밀가루의 종류에 대해 알아보고 조개모양의 상큼한 마들렌을 만들어 본다	
	4	이벤트 요리	텃밭케이크	식목일에 대해 알아보고 케이크를 텃밭처럼 꾸며본다	
4	1	전통 요리	봄꽃주먹밥	식용꽃에 대해 알아보고 채소와 고기를 넣은 주먹밥에 식용꽃을 올려 만들어 본다	
	2	과학 요리	미니 햄버그 스테이크	영양소 단백질에 대해 알아보고 고기를 이용하여 햄버그스테이크를 만들어 본다	
	3	세계 요리	오징어먹물 피자	다양한 치즈의 종류에 대해 알아보고 오징어먹물도우를 이용하여 피자를 만들어 본다	
	4	세계 요리	꽃빵 & 고추잡채	중국에 대해 알아보고 꽃빵을 곁들여 고추잡채를 만들어본다	
5	1	이벤트 요리	망고보틀 케이크	어버이날 감사편지와 함께 망고크림을 만들어 보틀케이크를 만들어 본다	
	2	전통 요리	탕평채	탕평채의 유래에 대해 알아보고 청포묵을 이용하여 탕평채를 만들어 본다	
	3	베이킹 요리	옥수수수스콘	영국음식인 퀵브레드 스콘에 대해 알아보고 옥수수를 이용하여 스콘을 만들어본다	
	4	세계 요리	월남쌈	베트남의 식문화에 대해 알아보고 라이스페이퍼를 이용하여 월남쌈을 만들어본다	

무더운 여름 건강챙기는 요리 교실					
기간		2023. 6월. 1주 ~8월 4주 주 1회/ 총 12 회			
월	주		요리명	목표	이미지
6	1	과학 요리	채소피클	삼투압현상에 대해 알아보고 다양한 모양의 채소로 피클을 만들어본다	
	2	세계 요리	새둥지베이글샌드위치	샌드위치의 유래와 종류에 대해 알아보고 베이글빵을 이용하여 새둥지모양의 샌드위치를 만들어 본다	
	3	과학 요리	제육쌈밥	돼지고기의 다양한 부위에 대해 알아보고 제육볶음을 만든후 쌈밥을 만들어 본다	
	4	베이킹 요리	부추빵	이스트의 발효에 대해 알아보고 부추소를 넣은 빵을 만들어 본다	
7	1	전통 요리	오이소박이	발효에 대해 알아보고 전통 음식 여름 김치 오이소박이를 만들어본다	
	2	과학 요리	트리프베리 청	다양한 베리의 종류에 대해 알아보고 음식의 설탕의 쓰임새에 대해 알아보고 세가지 베리가 들어간 청을 만들어 본다	
	3	세계 요리	케이준치킨 샐러드	닭의 부위에 대해 알아보고 치킨을 만들어 채소와 함께 샐러드를 만들어본다	
	4	전통 요리	인절미 토스트 & 오미자 화채	퓨전 음식에 대해 알아보고 인절미를 이용한 토스트와 전통 음료 오미자 화채를 만들어 본다	
8	1	세계 요리	얌운센	태국에 대해 알아보고 누들샐러드 얌운센을 만들어 본다	
	2	전통 요리	태극비빔밥	광복절의 의미와 태극기에 대해 알아보고 태극기모양의 비빔밥을 만들어본다	
	3	세계 요리	냉 파스타 샐러드	이탈리아의 식문화와 파스타의 종류에 대해 알아보고 차가운 파스타샐러드를 만들어본다	
	4	베이킹 요리	찰쌀 브라우니	카카오에 대해 알아보고 찰쌀가루가 들어간 브라우니를 만들어 본다	

단풍 물드는 가을 메이플 시럽처럼 달콤한 요리교실					
기간		2023. 9월. 1주 ~11월 4주 주 1회/ 총 12 회			
월	주		요리명	목표	이미지
9	1	과학 요리	닭날개오븐 구이	콜라겐에 대해 알아보고 교차오염의 인지와 함께양념한 닭날개를 오븐에 구워본다	
	2	베이킹 요리	에그타르트	제과와 제빵에 대해 알아보고 계란이 들어간 타르트를 만들어 본다	
	3	세계 요리	뉴욕핫도그	패스트푸드와 슬로우푸드에 대해 알아보고 미국음식 뉴욕핫도그를 만들어본다	
	4	전통 요리	삼색전	추석 명절음식인 전을 만들어 보고 명절의 의미를 되새겨 본다	
10	1	세계 요리	토픽유부초밥	일본의 식문화와 유부에 대해 알아보고 캐릭터모양의 사각유부초밥을 만들어 본다	
	2	베이킹 요리	동물모양단 팔빵	미생물 이스트에 대해 알아보고 빵반죽에 단팔을 넣어 여러 가지 동물모양 빵을 만들어 본다	
	3	전통 요리	떡갈비	떡갈비의 유래에 대해 알아보고 떡에 고기를 감싸 떡갈비를 만들어 본다	
	4	과학 요리	떠먹는오레 오케이크	생크림이 부피변화에 대해 알아보고 오레오과자를 이용하여 케이크를 만들어 본다	
11	1	세계 요리	마파두부	중국 사천음식과 마파두부의 유래에 대해 알아보고 두부를 이용하여 중국음식을 만들어 본다	
	2	과학 요리	초콜렛 막대과자	열전도에 대해 실험해보고 초콜렛을 녹여 막대과자빼빼로를 만들어본다	
	3	베이킹 요리	경주황남빵	천년의 도시 경주에 대해 알아보고 경주에서 유명한 황남빵을 만들어 본다	
	4	전통 요리	비트깍두기	김치의 유래와 다양한 김치 종류에 대해 알아 보고 비트를 이용한 깍두기를 만들어 본다	

눈처럼 포근한 요리교실 그리고 새해					
기간		2023. 12월. 4주 ~2월 4주 총 14 회			
월	주	요리명		목표	이미지
12	1	전통 요리	궁중떡볶이	궁중요리에 대해 알아보고 임금이 드셨던 궁중떡볶이를 만들어 본다	
	2	과학 요리	수제 돈까스	마찰력의 원리에 대해 알아보고 돼지고기를 이용한 돈까스를 만들어 본다	
	3	이벤트 요리	크리스마스 케익	성탄절의 유래를 알아보고 생크림을 이용한 크리스마스 케익을 만들어 본다	
	4	세계 요리	까르보나라 파스타	우유와 유제품에 대해 알아보고 생크림을 넣은 고소한 파스타를 만들어 본다	