

2025학년도 늘봄학교 프로그램 운영 계획서

프로그램명		요리부	운 영 요 일	월, 수
대 상		1교시(맞춤형): 1~2학년 2교시(선택형): 1~4학년 3,4교시(선택형): 1~6학년	운 영 시 수	주당 2차시
교재명		해당 주제의 식재료 및 시청각자료(ppt 및 영상)	실습재료비 가격	1회당 5,000원 (월8회수업시:40,000원)
운 영 기 간		2025년 3월 4일 ~ 2026년 2월 28일		
운 영 목 표		요리를 통해 다양한 식재료를 접하여 식재료와 친해지도록 돕고, 창의요리, 과학요리, 역사요리, 식문화와 식 예절 등을 배운다.		
운 영 방 법		1. 주제에 관련된 영상이나 사진을 보고 주제에 대한 이야기를 나누고 시연 후 요리실습을 진행한다. 2. 창의력과 상상력을 요리를 통해 나타낼 수 있도록 한다. 3. 실습 후 주변정리를 하며 정리의 중요함과 책임감을 배우도록 지도한다.		
월	주	주 제	학 습 내 용	비고
3	1	치킨샌드위치	급식실에서는 무엇을 먹을까? 급식 속 영양소에 대해 알아보고 6대 영양소가 듬뿍 샌드위치를 만들어 봅니다.	
		캔디쿠키	쿠키와 캔디를 함께 먹는 캔디쿠키를 만들어 봅니다.	
	2	세모김밥	세모세모 접어 만드는 김밥을 만들어 봅니다.	
		미니소세지빵	소세지를 돌돌말아 소세지빵을 만들어 봅니다.	
	3	옛날떡볶이	달콤 매콤 졸깃한 떡볶이를 만들어 봅니다.	
		딸기청	딸기를 이용해 딸기청을 만들어 봅니다.	
4	4	새우볶음밥	여러 가지 모양으로 재료를 잘라 볶음밥을 만들어 봅니다.	
		꼬치우동밀키트	여러모양의 어묵을 이용해 우동밀키트를 만들어 봅니다.	
	1	다육이컵케이크	식목일에 대해 알아보고 컵케이크를 만들어 봅니다.	
		매콤참치쌈장	여러 가지 장류에 대해 알아보고 쌈장을 만들어 봅니다.	
	2	구슬소떡소떡	여러 가지 모양의 떡을 이용해 소떡소떡을 만들어 봅니다.	
		에그타르트	호랑이를 닮은 에그타르트를 만들어봅니다.	
5	3	꿀벌 도시락	계란을 이용해 꿀벌도시락을 만들어 봅니다.	
		충무김밥	이순신장군님에 대해 알아보고 충무김밥을 만들어 봅니다.	
	4	육쪽마늘빵	나누기에 대해 알아보고 육쪽마늘빵을 만들어 봅니다.	
		치킨마요덮밥	고소한 치킨을 이용해 덮밥을 만들어 봅니다.	
	1	미니도넛 꽃다발	미니도넛을 이용해 꽃다발을 만들어 봅니다.	
		어버이날반찬데이	사랑하는 부모님을 생각하며 반찬을 만들어 봅니다.	
	2	당근머핀	비타민A가 풍부한 당근으로 맛있는 머핀을 만들어봅니다.	
		소세지꽃주먹밥	소세지꽃을 만들어 주먹밥을 만들어 봅니다.	
	3	마라떡볶이 밀키트	마라소스를 이용한 마라떡볶이를 만들어 봅니다.	
		크로크무슈	따뜻한 샌드위치 크로크무슈를 만들어봅니다.	
	4	시리얼존득쿠키	시리얼과 마시멜로우를 이용하여 존득쿠키를 만들어 봅니다.	
		바다컵케이크	5.31바다의 날에 대해 알아보고 컵케이크을 만들어 봅니다.	

월	주	주 제	학 습 내 용	비고
6	1	샐러드우동	단짠단짠 간장양념으로 샐러드우동을 만들어 봅니다.	
		피카츄칩케이크	노란색 과일에 대해 알아보고 피카츄칩케이크를 만들어봅니다.	
	2	불고기케사디아	불고기에 대해 알아보고 멕시코음식 케사디아를 만들어 봅니다	
		햄치즈스콘	밀가루에 대해 알아보고 스콘을 만들어 봅니다.	
	3	뇨끼그라탕	6월의 제철감자를 이용해 뇨끼 그라탕을 만들어 봅니다.	
		감자샐러드샌드위치	6월의 제철식재료 감자를 이용해 샌드위치를 만들어 봅니다.	
	4	상투과자	모자를 닮은 상투과자를 만들어 봅니다.	
		짜장덮밥	니하오! 중국에 대해 알아보고 짜장덮밥을 만들어 봅니다.	
7	1	라따뚜이	프랑스의 대표음식 라따뚜이를 만들어 봅니다.	
		곰돌이초코쿠키	버터에 대해 알아보고 초코쿠키를 만들어 봅니다.	
	2	길거리야	우리고장에 대해 알아보고 길거리야 만들어봅니다.	
		월남쌈	제철에 대해 알아보고 월남쌈을 만들어 봅니다.	
	3	녹지않는아이스크림	아이스크림모양 과자를 만들어봅니다	
		꼬마김밥	김에 대해 알아보고 김밥을 만들어 봅니다.	
	4	맥모닝세트	정크푸드를 알아보고 맥모닝을 만들어 봅니다.	
		옛날도시락케이크	옛날엔 어떤도시락을 먹었을까?도시락 케이크를 만들어요.	
8	1	핫도그피자	핫도그를 이용해 피자를 만들어 봅니다.	
		콧샐러드	실수로 만들어진 발명품에 대해 알아보고 샐러드를 만들어 봅니다.	
	2	신호등쿠키	교통질서에 대해 알아보고 신호등쿠키를 만들어요.	
		간풍치킨	삼복에 대해 알아보고 간풍치킨을 만들어요.	
	3	타코 볼	멕시코에 대해 알아보고 타코볼을 만들어요.	
		곤약젤리	젤라틴과 곤약에 대해 알아 보고 젤리를 만들어요.	
	4	야끼소바빵	일본에 대해 알아보고 야끼소바빵을 만들어요.	
		브라우니쿠키	실수로 만든 발명품(2) 브라우니 쿠키를 만들어요.	
9	1	견과류초코바	견과류에 대해 알아보고 초코바를 만들어요.	
		사과 코울슬로	가을 과일에 대해 알아보고 코울슬로를 만들어요.	
	2	밤 티라미수	가을에 대해 알아보고 밤티라미수를 만들어요.	
		캐릭터 카레라이스	향신료에 대해 알아보고 카레라이스를 만들어요.	
	3	태극기 피자	광복절에 대해 알아보고 태극기 피자를 만들어요.	
		스모어쿠키	설탕의 종류에 대해 알아보고 쿠키를 만들어요.	
	4	제육볶음	돼지고기의 영양에 대해 알아보고 제육볶음을 만들어요.	
		잡채스파게티	스파게티면을 이용한 잡채를 만들어봅니다.	

월	주	주 제	학 습 내 용	비고
10	1	3색 유과	대표명절 추석에 대해 알아보고 유과를 만들어요.	
		궁중떡볶이	궁중음식에 대해 알아보고 궁중떡볶이를 만들어요.	
	2	콩나물어묵잡채	콩나물의 영양에 대해 알아보고 잡채를 만들어요.	
		모닥불케이크	초코크림과 빵을 이용해 모닥불 케이크를 만들어요.	
	3	치아바타 샌드위치	이탈리아의 빵에 대해 알아보고 샌드위치를 만들어요.	
		부대찌개 밀키트	부대찌개에 대해 알아보고 밀키트를 만들어요.	
	4	인절미토스트	인절미를 이용해 토스트를 만들어 봅니다.	
		호박빠네	여러나라의 축제에 대해 알아보고 호박빠네를 만들어요.	
11	1	다람쥐킵케이크	겨울잠 자는 동물에 대해 알아보고 킵케이크를 만들어요.	
		모닝빵버거	한입에 쏙 미니버거를 만들어요.	
	2	페스츄리빠빠로	겹겹이 바삭한 페스츄리를 이용해 빠빠로를 만들어요.	
		떡쌈말이	영양소에 대해 알아보고 떡쌈말이를 만들어요.	
	3	오레오케이크	생크림을 이용해 나만의 케이크를 만들어요.	
		김치의 날 깎두기	김치의 날에 대해 알아보고 깎두기를 만들어요.	
	4	샐러드빵	양배추의 효능에 대해 알아보고 샐러드빵을 만들어요.	
		로제구슬떡볶이	조랭이떡을 이용해 떠먹는 로제떡볶이를 만들어요.	
12	1	소세지부리또	또띠아를 이용한 요리들을 알아보고 부리또를 만들어요.	
		계란빵	겨울 대표간식에 대해 알아보고 계란빵을 만들어요.	
	2	황치즈스콘	황치즈를 이용해 스콘을 만들어 봅니다.	
		루돌프샌드위치	루돌프모양의 샌드위치를 만들어 봅니다.	
	3	마시멜로 눈사람쿠키	눈의 결정모양을 탐구하고 눈사람쿠키를 만들어요.	
		산타케이크	크리스마스에 대해 알아보고 산타케이크를 만들어요.	
	4	슈가볼	콩가루를 이용해 고소한 슈가볼쿠키를 만들어봅니다.	
		미트볼스튜	세계의 겨울음식에 대해 알아보고 미트볼을 만들어요.	
1	1	다식만들기	새해에 먹는 음식(1)을 알아보고 전통간식을 만들어요.	
		떡국케이크	새해에 먹는 음식(2) 떡국 케이크를 만들어요.	
	2	만두꽃피자	만두피를 이용하여 피자를 만들어봅니다.	
		베이컨볶음밥	쌀요리에 대해 알아보고 볶음밥을 만들어 봅니다.	
	3	유부채소롤	콩을 이용한 음식에 대해 알아보고 유부롤을 만들어요.	
		닭꼬치	닭고기의 부위에 대해 알아보고 닭꼬치를 만들어요.	
	4	오프라이스	계란의 영양에 대해 알아보고 오프라이스를 만들어요.	
		동화속 과자집만들기	헨젤과 그레텔 동화속 과자집을 상상해 만들어요.	
2	1	참치마요덮밥	등푸른생선에 대해 알아보고 참치마요덮밥을 만들어요.	
		라이스버거	쌀을이용한 버거를 만들어봅니다.	
	2	떡국케이크	설날에 대해 알아보고 떡국모양의 케이크를 만들어요.	
		망디앙 초콜릿	발렌타인에 유래에 대해 알아보고 초콜릿을 만들어요.	
	3	배추만두	색색의 만두피를 이용해 배추모양의 만두를 만들어요.	
		파운드케이크	무게의 단위에 대해 알아보고 파운드케이크를 만들어요.	
	4	뉴욕핫도그	미국의 대표간식 뉴욕핫도그를 만들어요.	
		라이언볶음밥	김치를 이용해 캐릭터 볶음밥을 만들어요.	

늘봄 요리부 교재 및 재료비

- 1.교재명: 교재 없이 식재료 사용
 - 2.가격: 회당 5,000원 (8회 40,000원 9회 45,000)
 - 3.사용기한: 매 회, 매 월
 - 4.업체명: 움직이는 쿠킹클래스
- 사업자등록증 붙임



사업자등록증

(일반과세자)

등록번호 : 397-29-00996

상 호 : 움직이는쿠킹클래스
성 명 : 김성학 생 년 월 일 : 1985 년 04 월 11 일
개업연월일 : 2020 년 03 월 23 일
사업장소재지 : 전라북도 전주시 완산구 평화로 100, 208동 1505호(평화동2가, 평화주
공그린타운)
사업의종류 : ☒업태 서비스업 ☒종목 강사

발급사유 : 분실
공동사업자 :



사업자 단위 과세 적용사업자 여부 : 여() 부(✓)
전자세금계산서 전용 전자우편주소 :

2023 년 08 월 07 일

전주세무서장

