

# 쌀요리 교육계획

- ☑ 쌀을 활용한 다양한 세계요리를 통해 쌀 소비의 새로운 가능성 제시
- ☑ 쌀 요리를 현대적 감각으로 재해석하여 실생활 적용도 향상

## 1 교육개요

- 기 간 : 2026. 7. 2. ~ 7. 23.(매주 목요일, 총 4회)/ 13:30~16:30
- 장 소 : 아산시농업기술센터 다기능교육실 및 조리실습실
- 인 원 : 매회 24명(연인원 96명)
- 교육대상 : 쌀요리 교육을 희망하는 아산시민
- 교육내용 : 쌀요리 만들기 이론 및 실습

## 2 세부일정

구분	날짜	시 간	교 육 내 용	강 사
계	4회			
1회차	7. 2.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 개강식/오리엔테이션</li> <li>◦ 가지된장 덮밥 만들기</li> <li>◦ 새우버섯솥밥 만들기</li> </ul>	김선희
2회차	7. 9.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 해산물을 곁들인 파에야 만들기</li> <li>◦ 버섯을 이용한 리조또 만들기</li> </ul>	
3회차	7. 16.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 나시고랭 만들기</li> <li>◦ 밥고로케 아란치니 만들기</li> </ul>	
4회차	7. 23.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 우삼겹규동 만들기</li> <li>◦ 해물누룽지탕 만들기</li> <li>◦ 폐강식/설문조사</li> </ul>	

※ 상기 교육과정의 시기 및 내용은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

**3****교육생 모집**

- 모집기간 : 2026. 6. 10.(수) 9시 ~ 6. 26.(금) 18시
- 교육생 선발기준: 선착순 접수 (연간 과정 2과정 내 수강 가능)
  - 신청 인원이 정원 초과 시, 예비번호 부여
  - 신청 인원이 정원 미달 시, 2과정 이상 수강한 교육생도 수강 가능
- 모집방법
  - 전화접수(70%): 생활자원팀 ☎ 041-537-3813
  - 인터넷접수(30%): 아산시농업기술센터 홈페이지-교육신청하기
- \* 정원미달시 사정에 따라 접수 비율이 변경될 수 있음
- 자 부 담 : 재료비(50,000원)
- 준 비 물 : 앞치마, 위생장갑, 답아갈 가방, 필기도구, 개인음료

**◇ 교육생 선정 및 협조사항**

- 모집 종료 후 일괄 문자 안내
- 교육 당일 취소 및 노쇼는 2026~27년 생활자원교육 신청 제한
- 교육 수강생 외 제3자(미신청자) 동행을 금함
- 교육 수강생이 참석을 못할 시, 대리참석(대타)을 금함
- 자부담은 1회차 교육 미참석 여부와 관계없이 전액 납부가 원칙
- 교육 시작 후, 수강취소 시 자부담 환불 불가