

여름방학 맞이 조리실습 교육계획

- ☑ 지역 농특산물을 활용하여 농특산물 이해 증진 및 소비 촉진
- ☑ 가족 참여형 조리실습을 통해 가족 간 소통 증진 및 올바른 식생활 문화 확산

1 교육개요

- 기 간 : 2026. 7. 28. ~ 8. 11.(매주 화, 총 3회)/ 13:30~16:30
- 장 소 : 아산시농업기술센터 다기능교육실 및 조리실습실
- 인 원 : 매회 24명(연인원 72명)
- 교육대상 : 관내 미취학아동 및 초등학생 자녀를 포함한 가족 8팀
- 가족당 3~4명 *자녀 1~2명 또는 보호자1~2명
- 교육내용
- 방학을 맞아 가족이 함께 참여하는 아산시 농산물 활용 조리실습 교육

2 세부일정

구분	날짜	시 간	교 육 내 용	강 사
계	3회			
1회차	7. 28.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 개강식/오리엔테이션 ◦ 아산시 농특산물 ‘아산맑은 쌀’ 이론교육 ◦ 아산맑은 쌀로 차리는 한상 - 쌀돈까스, 쌀스프, 조청소스 샐러드 	추은정
2회차	8. 4.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 아산시 농특산물 ‘아산 오이’ 이론교육 ◦ 아산 오이로 차리는 한상 - 오이만두, 모닝빵오이샌드위치, 오이피클 	
3회차	8. 11.	13:30~16:30	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 아산시 농특산물 ‘아산 포도’ 이론교육 ◦ 아산 포도로 차리는 한상 - 포도타르트, 포도라떼, 포도퓨레 ◦ 폐강식/설문조사 	

※ 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
 - 신청 인원이 정원 초과 시, 예비번호 부여
- 모집방법
 - 전화접수(70%): 생활자원팀 ☎ 041-537-3813
 - 인터넷접수(30%): 아산시농업기술센터 홈페이지-교육신청하기
- * 정원미달시 사정에 따라 접수 비율이 변경될 수 있음
- 자 부 담 : 재료비(한 가족당 20,000원)
- 준 비 물 : 앞치마, 위생장갑, 담아갈 반찬통, 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