

차시별 세부 계획

차시 제목	AI 영양사와 함께 만드는 '맛있는 급식' 도전!	차시 계획	1
성취 기준	[6실02-04] 식재료 생산과 선택의 중요성을 인식하고 여러 식재료의 고유하고 다양한 맛을 경험하여 자신의 식사에 적용한다.		
학습 목표	<ol style="list-style-type: none"> 1. 건강을 위한 균형 잡힌 식사의 조건을 설명할 수 있다. 2. 생성형 AI를 활용하여 영양과 기호(맛)를 모두 충족하는 창의적인 퓨전 급식 메뉴를 제안할 수 있다. 		
프롬프트 작성 방법 안내	<ol style="list-style-type: none"> 1. (역할 부여) "너는 초등학교 급식 식단을 짜는 전문 영양사야." 2. (조건 제시) "5학년 학생들이 좋아하면서도 5대 영양소가 골고루 들어간 점심 메뉴 세트를 추천해줘." 3. (창의성 추가) "특히 학생들이 잘 안 먹는 '김치'를 활용해서 아주 맛있는 퓨전 요리(예: 김치 피자, 김치 리조또 등) 하나를 꼭 포함해줘." 		
평가기준	영양 균형 고려 여부, 메뉴의 창의성, AI 활용 및 프롬프트 구체성		
준비물	클래스팅 샌드박스 (AI 젤로)		

지도 단계	교수·학습활동	지도상의 유의점	시간	준비물/자료
도입	<ul style="list-style-type: none"> • (상상하기) "오늘 급식, 100점 만점에 몇 점?" - 평소 급식에서 가장 좋아하는 메뉴와 싫어하는 메뉴(잔반) 이야기하기 - 문제 제기: 몸에 좋은 김치나 	<ul style="list-style-type: none"> • 편식하는 학생들을 나무라지 않고, 어떻게 하면 맛있게 먹을지 고민하게 유도합니다. 	5'	

	<p>채소는 왜 인기가 없을까?</p> <p>- 학습 목표 확인: AI 영양사의 도움을 받아, 맛과 건강을 모두 잡는 '꿈의 급식표'를 만들어보자.</p>			
전개	<p>[개념] 튼튼 영양소 퀴즈 (5')</p> <p>- 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민, 무기질이 골고루 들어가야 함을 상기합니다.</p> <p>[플랫폼 활동] AI와 메뉴 개발 회의 (15')</p> <p>- 샌드박스에 접속하여 AI에게 식단을 의뢰합니다.</p> <p>- 프롬프트: "초등학교 5학년이 좋아할 만한 점심 급식 메뉴를 짜줘. 단, '김치'를 활용한 퓨전 요리가 메인이어야 해. 맵지 않고 고소한 맛으로 아이디어 3가지를 줘."</p> <p>- AI가 제안한 메뉴(예: 김치 베이컨 파스타, 김치 치즈 퀘사디아) 중 하나를 고르고, 어울리는 반찬과 국을 추가로 추천받아 식판을 채웁니다.</p> <p>[검증] 영양 균형 체크 (10')</p> <p>- 완성된 식단이 영양소(탄/단/지) 균형이 맞는지 AI에게 다시 물어봅니다.</p> <p>- "이 식단에서 부족한 영양소는</p>	<p>• 단순히 좋아하는 음식만 나열하는 것이 아니라, '균형'을 맞추는 것이 핵심임을 강조합니다</p> <p>• 퓨전 요리 레시피가 실제로 조리 가능한지 AI에게 조리법을 물어보며 확인하게 합니다.</p>	30'	클래스팅 샌드박스

	없어? 후식으로 무엇을 먹으면 완벽할까?"			
정리	<p>우리 모두의 급식 제안</p> <p>- 완성된 식단표를 화면에 띄우고, "이 메뉴가 나온다면 잔반 제로!" 라고 홍보합니다.</p> <p>활동 정리</p> <p>- 건강한 식생활의 중요성을 되새기며 수업을 마칩니다.</p> <p>로그아웃 및 정리</p> <p>- 공용 기기 사용 후 개인정보 보호를 위해 로그아웃을 지도한다.</p>	<p>• 개인정보 보호 및 로그아웃</p>	5'	클래스팅 샌드박스

평가	평가 방법	포트폴리오(클래스팅 샌드박스 식단표 결과물)
	평가 항목	디지털 기술 활용 능력, 식생활 관리 능력, 문제 해결 능력(창의성)