

2026년 6월 식단표 (1~2세, 3~5세)

화성시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

(특정식품에 알레르기가 있는 원아는 미리식단을 확인하시어 원으로 연락주시며 대체식품으로 교체하도록 하겠습니다.)

발행처 : 시립사랑키움어린이집

일자	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)차차	6일(토)
오전간식	토마토⑫	복어죽⑤⑥	 지방선거	멜론	바나나	 현충일
점심	쌀밥 두부청경채된장국⑤⑥ 알레르기: 청경채맑은국 오리불고기⑤⑥ 우영조림⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 달걀부추국①⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 느타리버섯볶음⑤⑥ 백김치⑨		현미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 두부구이⑤/양념장⑤⑥ 알레르기: 돼지고기감자조림⑥ 배추들깨나물⑤⑥ 깍두기⑨	새우브로콜리볶음밥⑤⑥⑨ 오이냉국⑤⑥ 돼지고기와일조합 ⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 백김치⑨	
오후간식	잔멸치주먹밥⑤⑥ /옥수수차	찐감자 /우유②		카스텔라①②⑤⑥ /우유②	치즈스틱①②⑤⑥ /메밀차③	
열량/단백질	386/17 594/27	474/23 695/33		506/19 696/23	401/15 618/23	

일자	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목)	12일(금)	13일(토)
오전간식	익힌당근스틱 /플레인요구르트②	누룽지죽	녹두찰삼죽	방울토마토⑫	바나나	고구마죽
점심	쌀밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 달걀달걀찜①⑤⑥⑧⑫ 김구이 깍두기⑨	기장밥 소고기버섯찌개⑤⑥⑬ 해물완자전⑤⑥⑨⑭ 마늘중볶음⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 두부숙갓맑은국⑤⑥ 알레르기:무맑은국 닭고기카레조림 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑯ 열무나물⑤⑥ 백김치⑨	차조밥 건새우무된장국⑤⑥⑨ 돼지고기수육⑤⑥⑯ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	구동①⑤⑥⑬ (일본식소고기뭇밥①⑤⑥⑬) 오징어국⑤⑥⑭ 참외오이무침 백김치⑨	달걀볶음밥①⑤⑥ 쪽파맑은국⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 백김치⑨
오후간식	피자빵①②⑤⑥⑩⑫⑬	찐단호박 /우유②	잔치국수⑤⑥	삶은달걀① /우유②	물만두⑤⑥⑩⑬	사과/우유②
열량/단백질	382/17 588/27	455/18 669/26	430/20 661/31	382/23 576/33	303/13 466/21	396/12 574/16

일자	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목)	19일(금)	20일(토)
오전간식	수박	채소죽	양송이버섯죽	수박	토마토⑫	미숫가루⑤/우유②
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥ 돼지고기구이⑤⑩ 양상추샐러드 깍두기⑨	보리밥 소고기깃국⑤⑥⑬ 삼색달걀말이①⑤ 청포묵미나리무침⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 가자미조림⑤⑥ 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	현미밥 참치미역국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 애호박나물⑤⑥ 백김치⑨	두부소보로비빔밥⑤⑥ 알레르기:돼지고기다진육 비빔밥⑥ 콩나물국⑤⑥ 어묵볶음⑤⑥ 백김치⑨	메밀소바③⑤⑥ 치킨텐더①⑤⑥⑮ 백김치⑨ 후식:요구르트②
오후간식	닭고기채소주먹밥⑤⑥⑮ /동굴레차	찐고구마 /우유②	피망잡채⑤⑥⑩⑯	와플①②⑤⑥/우유②	돼지고기녹두전⑤⑥⑯	파인애플/우유⑤
열량/단백질	395/17 607/26	471/15 694/22	351/17 619/29	435/19 634/28	375/17 581/24	456/21 706/33

일자	22일(월)	23일(화)	24일(수)	25일(목)	26일(금)상상 국 없는 날	27일(토)
오전간식	오이스틱/치즈②	순두부죽⑤⑥	소고기죽⑤⑥⑬	수박	참외	을무죽
점심	쌀밥 근대된장국⑤⑥⑨ 소고기가자볶음⑤⑥⑬ 김자반⑤ 백김치⑨	쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑬ 치킨너겟①⑤⑥⑮ 잡채⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 열무된장국⑤⑥ 알레르기:열무맑은국 오징어조림⑤⑥⑭ 브로콜리볶음⑤⑥ 백김치⑨	차조밥 닭곰탕⑤⑥⑮ 마파두부⑤⑥⑩⑯ 청경채나물⑤⑥ 백김치⑨	돼지고기자장밥 ②⑤⑥⑩⑬⑭ (송농) 달걀프라이①⑤ 깍두기⑨ 후식:망고주스	채소볶음밥⑤⑥ 맑은장국⑤⑥ 명엽채조림⑤⑥ 백김치⑨
오후간식	달걀모닝빵샌드위치 ①②⑤⑥/우유⑤	생일케이크①②⑤⑥ /포도주스	볶음우동⑤⑥⑮⑯	소보로빵①②④⑤⑥ /우유②	수박우유화채②	자두/우유②
열량/단백질	442/23 685/35	570/19 877-29	351/16 681/27	429/17 625/25	365/13 562/21	393/13 574/18

일자	29일(월)	30일(화)
오전간식	바나나	달걀죽①
점심	쌀밥 동태살맑은국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 알레르기: 돼지고기조림⑥ 고구마순나물⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기콩나물불고기 ⑤⑥⑩ 잔멸치조림⑤⑥ 백김치⑨
오후간식	로제스파게티②⑤⑥⑫⑬	찐고구마/우유②
열량/단백질	379/13 583/20	465/21 685/30

이달의식재료 "피망"

▶ 비타민C가 많이 함유되어 있어, 백혈구 기능 강화로 면역력 향상에 도움을 줌.
▶ 피망 식단 : **피망잡채**

* 영양사 : 김영하
* 식단 유형 : ㉠ 주2회죽식형, 1~2세, 3~5세 식단
* 1~2세, 3~5세는 백김치를 제공함

원산지	쌀류		콩		돼지고기		닭고기		오리고기		소고기 (볶음·조림류)		소고기 (국·죽류)		수산물				
	국내산	배추	고춧가루	두부류	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	볶음	국내산	한우	국	국내산	한우	고등어	명태·동태	오징어
표시	참치캔	맛살	해물완자전	가쓰오부시	치킨텐더	치킨너겟	* 알레르기 유발식품 표시제 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑳잣												

2026년 6월 석식 식단표 (1~2세, 3~5세)

(특정식품에 알레르기가 있는 원아는 미리식단을 확인하시어 원으로 연락주시면 대체식품으로 교체하도록 하겠습니다.)

일자	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)	6일(토)		
저녁	쌀밥 달걀양파국①⑤⑥ 생선가스①⑤⑥ 사과청경채무침 깍두기⑨	보리밥 버섯탕⑤⑥ 오리고기조림⑤⑥ 부추장떡⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	 지방선거	달걀카레라이스 ①②⑤⑥⑫⑬⑭ 두부배추된장국⑤⑥ 김자반⑤ 깍두기⑨	쌀밥 하얀짬뽕국 ⑤⑥⑨⑩⑫⑬⑭ 두부조림⑤⑥⑫ 오이나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	 현충일		
열량/단백질	287/14 442/21	265/11 413/17		243/10 365/15	262/11 408/17			
일자	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목)	12일(금)	13일(토)		
저녁	쌀밥 북엇국①⑤⑥ 닭고기채소볶음⑤⑥⑫ 열갈이된장나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 미역된장국⑤⑥ 새우살달걀볶음 ①⑤⑥⑨ 느타리버섯나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 순두부백탕①⑤⑥ 오징어조림⑤⑥⑫ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	돼지고기채소볶음밥 ⑤⑥⑩ 열무된장국⑤⑥ 단무지무침⑬ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 유부장국⑤⑥ 닭고기채소찜⑤⑥⑫ 무채나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 미소된장국⑤⑥ 소고기바삭불고기 ⑤⑥⑫ 피망볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		
열량/단백질	232/14 357/22	223/11 349/17	228/13 351/19	188/6 292/10	221/12 345/19	247/12 385/19		
일자	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목)	19일(금)	20일(토)		
저녁	쌀밥 맑은닭개장⑤⑥⑫ 두부양념조림⑤⑥ 시금치나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 미나리된장국⑤⑥ 돼지고기고구마조림 ⑤⑥⑩ 브로콜리무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 감자국⑤⑥ 달걀오믈렛①②⑤ 표고버섯볶음⑤⑥ 깍두기⑨	참치채소비빔밥⑤⑥ 애호박된장국⑤⑥ 미역줄기볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 건새우맑은국⑤⑥⑨ 닭고기토마토볶음 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 콩나물무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 김국⑤⑥ 연두부⑤/양념장⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		
열량/단백질	223/11 343/18	252/12 392/18	251/8 387/13	193/9 299/14	220/14 343/22	208/8 324/12		
일자	22일(월)	23일(화)	24일(수)	25일(목)	26일(금)	27일(토)		
저녁	쌀밥 달걀탕①⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑫ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	기장밥 숙주된장국⑤⑥ 소고기조림⑤⑥⑫ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 느타리버섯맑은국⑤⑥ 닭고기볶음⑤⑥⑫ 열무나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	오징어채소볶음밥 ⑤⑥⑫ 청경채된장국⑤⑥ 맛살파프리카무침 ①⑤⑥⑧⑫ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 돼지고기들깨탕⑤⑥⑩ 두부소보로볶음⑤⑥ 양배추찜/양념장⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 소고기양파국⑤⑥⑫ 동그랑땡①⑤⑥⑩ 팽이버섯무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		
열량/단백질	266/13 414/20	218/12 335/18	199/11 311/18	185/7 279/10	236/10 363/16	271/13 421/20		
일자	29일(월)	30일(화)	* 알레르기 유발식품 표시제 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 * 영양사 : 임은혜 * 식단 유형 : ㉠ 시간연장형, 1~2세, 3~5세 식단 * 1~2세는 백김치, 3~5세는 배추김치를 제공함					
열량/단백질	259/11 400/17	198/11 309/18	1~2세 3~5세					
원산지 표시	쌀류 국내산 배추 국내산 수산물 고등어 국내산	배추김치(백김치) 고춧가루 국내산 콩 국내산 참치캔 원양산	콩 국내산 생선가스 러시아산	돼지고기 국내산	닭고기 국내산	오리고기 국내산	소고기 (볶음·조림류) 볶음 국내산 조림 국내산	소고기 (국·죽류) 국 국내산 죽 국내산
원산지 표시	고등어 동태 국내산	오징어 다량어 국내산	명태·동태 러시아산	돼지고기 국내산	소고기 국내산	맛살 명태 러시아산	동그랑땡 돼지고기 국내산	

식단안내

■ 화성시 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 1~2세 420kcal, 3~5세 640kcal 내외로 작성 (2025 한국인 영양소 섭취기준, 보건복지부)

식단	열량(Kcal)	단백질(g)	칼슘(mg)
1~2세	900	20	450
3~5세	1,400	25	550

테마메뉴 안내

이달의식재료	월별 식재료를 다양한 음식의 형태로 제공하여 편식을 예방 (월별식재료를 이용한 1가지 메뉴 구성, 가정통신문, 어린이 활동지 제공)
세계밥상	세계의 여러 음식을 맛보고 경험할 수 있는 다문화 메뉴를 제공
싱싱밥상	저염식단 : '국 없는 날'로 나트륨 저감화를 실천 ▶ 국 필요시, 승농을 제공하는 것 권장
차차밥상	저당식단 : '차 마시는 날'로 당류 저감화를 실천 ▶ 오후 간식 제공시, 주스류 대신 당 함유량이 낮은 차류 제공
이달의 신메뉴	레시피콘텐츠에서 수상한 新 메뉴 제공 화성시 어린이급식관리지원센터 홈페이지 정보제공-> 표준레시피 참고
자연식품	신선한 과일 및 채소가 주3회 이상 간식으로 제공 예) 과일, 채소스틱, 찐감자류, 샐러드류 등
대체메뉴	[] 메뉴는 대체가 가능한 메뉴이며, 대체하여 제공하지 않은 경우 괄호메뉴를 제외하여 사용

원산지 표시 (미공개시 과태료)

쌀류(죽, 누룽지, 백미, 찰쌀, 현미, 흑미), 배추김치(배추, 고춧가루), 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(동태, 코다리), 고등어, 갈치, 가리비, 우렁хай, 전복, 방어 및 부세 (시행일 : 2023. 7. 1.)

식단 활용

변경 가능 : 과일, 채소스틱 및 샐러드류, 빵, 김치, 차(음료), 잡곡밥, 생선은 식단감수 없이 원 내 사정에 맞게 같은 식품군, 동일한 조리법으로 1개월 중 50% 이내 변경 가능

생일식단 및 견학식단

- ▶ 아래 계획되어 있는 다섯 가지 식단 중 택1 하여 사용. 생일식단 및 견학식단은 원 내 사정에 맞게 변경 가능
- ▶ 견학식단은 2시간 이내 배식이 어렵고, 위생 관리가 미흡해질 우려가 있어 제공 지양
- ▶ 생일식단 및 견학식단에서 사용되는 계절과일의 이름을 구체적으로 작성
- ▶ 원산지표시는 식단표에 공통 표시되어 있는 것 외에 가공품만 기입되어 있으니 식단표에 추가하여 사용
- ▶ 영양분석 : 열량(Kcal)/ 단백질(g)

일자	🍰 생일식단 (1~2세, 3~5세)									
오전간식	🍌 바나나		🍏 사과		🍌 바나나		🍏 사과		🍌 바나나	
점심	쌀밥 닭고기미역국⑤⑥⑬ 함박스테이크①④⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 그린샐러드② 깍두기⑨	쌀밥 복어미역국⑤⑥ 돈가스①⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑬ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 잡채⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑬ 치킨너겟①⑤⑥⑬ 애호박무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨					
오후간식	생일케이크①②⑤⑥ /우유②		생일케이크①②⑤⑥ /오렌지주스		생일케이크①②⑤⑥ /우유②		생일케이크①②⑤⑥ /포도주스		생일케이크①②⑤⑥ /우유②	
열량/단백질	488/20	716/28	476/15	737/24	529/19	783/27	410/12	631/19	513/19	759/27
원산지표시	함박스테이크 (돼지고기/소고기):		돈가스(돼지고기):						치킨너겟(닭고기):	
일자	🚐 견학식단 (1~2세, 3~5세)									
점심	김가루주먹밥⑤⑥ 단무지무침⑬ 후식:오렌지주스	베이컨주먹밥⑤⑥⑩ 깍두기⑨ 후식:포도주스	소고기주먹밥⑤⑥⑬ 미소국⑤⑥ 단무지무침⑬ 후식:🍏 사과	새우달걀볶음밥①⑤⑥⑨ 미소국⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨ 후식:오렌지주스	훈제오리볶음밥②⑤⑥⑩ 미소국⑤⑥ 깍두기⑨ 후식:🍌 바나나					
열량/단백질	181/3	279/5	220/5	338/7	232/7	357/10	216/9	336/14	242/7	372/11
원산지표시			베이컨(돼지고기):						훈제오리(오리고기):	

식 단 안 내









■ 식품알레르기

▶ 식품알레르기 유발식품 정보를 음식명 옆에 번호로 표기

① 난류	② 우유	③ 메밀	④ 땅콩	⑤ 대두	⑥ 밀	⑦ 고등어	⑧ 게	⑨ 새우	⑩ 돼지고기
⑪ 복숭아	⑫ 토마토	⑬ 아황산류	⑭ 호두	⑮ 닭고기	⑯ 소고기	⑰ 오징어	⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합)	⑲ 잣	

- ▶ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함
- ▶ 양념류 등(간장, 된장, 콩기름 등), 가공식품의 경우 **제조사별로 원재료 및 함량이 다를 수 있으므로 확인**
- ※ 식품제한은 **병원에서의 진단**에 근거하여 식사관리가 이루어져야 합니다.

■ 식품알레르기 유발식품 대체(제거) 안내

 난류	- 달걀을 주재료로 한 음식은 고기·생선 등 단백질을 주재료로 한 음식으로 대체 - 과자, 케이크 등 기호 식품에 많이 함유되어 있어 세심한 주의가 필요 [6월 식단에서 제거식이 필요한 메뉴: 난류 알레르기가 있는 원아는 제외하여 조리] - 9일 단호박범벅, 12일 규동(일본식소고기덮밥), 30일 달걀죽 [6월 식단에서 대체식이 필요한 메뉴: 난류 알레르기가 있는 원아는 주의] - 2일 달걀부추국, 4일 치즈스틱, 5일 카스텔라, 8일 달걀맛살찜, 피자빵, 12일 삶은달걀, 달걀스크램블, 16일 삼색달걀말이, 고구마샌드위치, 19일 와플, 20일 치킨텐더, 22일 달걀모닝빵샌드위치, 26일 달걀프라이			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>달걀, 알부민, 마요네즈, 제과 제빵류, 마카로니, 파스타, 레시틴 등</td> <td>쌀국수, 쌀, 흰살생선, 돼지고기, 두부, 멸치 등</td> </tr> </table>	주의	대체	달걀, 알부민, 마요네즈, 제과 제빵류, 마카로니, 파스타, 레시틴 등
주의	대체			
달걀, 알부민, 마요네즈, 제과 제빵류, 마카로니, 파스타, 레시틴 등	쌀국수, 쌀, 흰살생선, 돼지고기, 두부, 멸치 등			
 우유류	- 우유를 두유로 대체하여 제공 - 칼슘 함량이 높은 새우, 멸치, 시금치, 깻잎 등의 식재료를 적극 활용			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>유제품(우유, 요구르트, 치즈, 버터, 마가린, 크림, 유청), 초콜릿, 소시지, 푸딩, 카레</td> <td>달걀, 멸치, 두유, 두부 등</td> </tr> </table>	주의	대체	유제품(우유, 요구르트, 치즈, 버터, 마가린, 크림, 유청), 초콜릿, 소시지, 푸딩, 카레
주의	대체			
유제품(우유, 요구르트, 치즈, 버터, 마가린, 크림, 유청), 초콜릿, 소시지, 푸딩, 카레	달걀, 멸치, 두유, 두부 등			
 견과류	- 알레르기 증상이 없는 다른 재료로 대체하여 조리 - 땅콩의 경우 매우 소량을 섭취하여도 증상이 심각해지는 경우가 많음 - 급식 부재료나 과자류를 먹지 않도록 주의해야 함			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>땅콩(버터, 오일), 견과류 포함 제과 제빵류</td> <td>두부, 달걀, 등푸른생선, 보리 등</td> </tr> </table>	주의	대체	땅콩(버터, 오일), 견과류 포함 제과 제빵류
주의	대체			
땅콩(버터, 오일), 견과류 포함 제과 제빵류	두부, 달걀, 등푸른생선, 보리 등			
 대두	- 중증 대두 알레르기가 아니면 정제된 기름, 간장, 된장 등의 조미료는 섭취할 수 있는 가능성이 높음			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>두부, 유부, 두유, 콩나물, 된장류, 대두단백질, 채소전분</td> <td>우유, 참치, 치즈, 고등어, 소고기, 돼지고기 등</td> </tr> </table>	주의	대체	두부, 유부, 두유, 콩나물, 된장류, 대두단백질, 채소전분
주의	대체			
두부, 유부, 두유, 콩나물, 된장류, 대두단백질, 채소전분	우유, 참치, 치즈, 고등어, 소고기, 돼지고기 등			
 곡류 (메밀)	- 가공식품 원료를 꼼꼼히 확인 - 메밀국수를 삶은 물에 다른 면을 삶는 것을 피함			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>밀 밀가루, 가루류(빵, 튀김 부침 등), 제과 제빵류, 면류 및 만두류, 메밀, 메밀국수, 메밀묵, 메밀차</td> <td>쌀로 만든, 빵, 당면, 시리얼, 당면, 소면 등 메밀이 제외된 제품</td> </tr> </table>	주의	대체	밀 밀가루, 가루류(빵, 튀김 부침 등), 제과 제빵류, 면류 및 만두류, 메밀, 메밀국수, 메밀묵, 메밀차
주의	대체			
밀 밀가루, 가루류(빵, 튀김 부침 등), 제과 제빵류, 면류 및 만두류, 메밀, 메밀국수, 메밀묵, 메밀차	쌀로 만든, 빵, 당면, 시리얼, 당면, 소면 등 메밀이 제외된 제품			
 어류 및 갑각류	- 비타민 D를 많이 포함하는 식품(말린 표고버섯, 목이버섯 등)을 추가 - 갑각류, 연체류, 패류는 생선과는 다른 식품 알레르기임			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>생선, 젓갈류, 액젓(까나리, 멸치), 전복, 조개, 새우, 문어, 홍합, 굴, 오징어, 게</td> <td>생선의 경우 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체</td> </tr> </table>	주의	대체	생선, 젓갈류, 액젓(까나리, 멸치), 전복, 조개, 새우, 문어, 홍합, 굴, 오징어, 게
주의	대체			
생선, 젓갈류, 액젓(까나리, 멸치), 전복, 조개, 새우, 문어, 홍합, 굴, 오징어, 게	생선의 경우 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체			
 고기류	- 철분 흡수 저하에 따른 빈혈 이 생길 수 있으므로 철분이 많은 생선류로 대체, 해조류를 추가 하도록 함			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>소고기, 돼지고기(햄, 소시지, 돈가스), 닭고기</td> <td>철분을 함유한 생선 등</td> </tr> </table>	주의	대체	소고기, 돼지고기(햄, 소시지, 돈가스), 닭고기
주의	대체			
소고기, 돼지고기(햄, 소시지, 돈가스), 닭고기	철분을 함유한 생선 등			
 과채류	- 가열처리를 한 것 보다 생과일과 채소 섭취시 증상이 나타날 확률이 높음			
	<table border="1"> <tr> <th>주의</th> <th>대체</th> </tr> <tr> <td>복숭아, 키위, 토마토</td> <td>과채류는 교차 반응률이 높기 때문에 확인 후 반응이 없는 과일·채소로 대체</td> </tr> </table>	주의	대체	복숭아, 키위, 토마토
주의	대체			
복숭아, 키위, 토마토	과채류는 교차 반응률이 높기 때문에 확인 후 반응이 없는 과일·채소로 대체			

■ 6월 제철 식재료

▶ 과일류 : 방울토마토, 참외, 수박 ▶ 채소류 : 감자, 애호박, 오이, 피망