計画段階で設定した原価と、実際に消費した原価とを比較して、差が生じている場合にはその原因を分析し、マイナス要因を除去していこうという取り組みを原価統制という。

# 2 給食原価(原価構成)

#### 

特定給食施設などで食事(製品)を調製(製造)するためには、給食材料費、人件費および経費が必要である。食事を調製するために直接必要な費用を直接費、間接的に必要な費用を間接費という(図 6-1).

## ▶直接費

特定給食施設などでは、提供する食事の調製に直接かかわる費用のことであり、食材料費と調理 作業従事者などの人件費が多くを占めている。

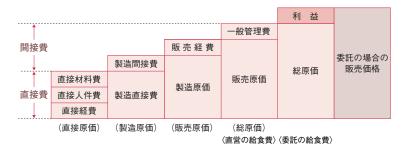
直接費は、1食当たりあるいは料理単位に換算しやすい費用である.

## ▶間接費

特定給食施設などでは、食事を提供するために間接的にかかる費用のことである.

食事の配送や食器洗浄作業のための人件費などを間接人件費,調理作業従事者などの検便費,手洗い用消毒剤や清掃費用などを、間接費と区分することがある.

直接費と間接費の内訳を図6-2に示す.



### 図 6-1 原価と給食費

(太田和枝・平澤マキ著/鈴木久乃ほか編:給食管理,第一出版,p.53, 2012 より一部改変)

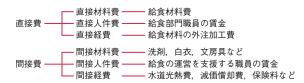


図 6-2 直接費と間接費の内訳

166

#### (2) 原価計算 .....

原価計算とは、製品あるいはサービス1単位当たりに要した費用を算出することである。これを特定給食施設などに当てはめると、給食の1食当たりまたは100食当たりを調製するのに要した費用が、給食材料費、人件費および経費などに基づいて算出されている。

原価計算によって算出された数値は、原価管理の中心的なデータであるとともに、損益計算や次 年度の予算案の策定など、給食の運営全般にわたる基礎データとして活用されている。

原価計算によって明らかにされる数値には、実数として:原価の金額、食数、調理作業従事者などの人数、調理作業に要した時間など、比率として:原価率、パート比率など、比較として:目標値との比較(時間当たり、製品当たり、作業時間当たりなど)などがある。そのほか必要に応じて、平均値、偏差値、変動係数および最頻値なども活用されている。

### ▶直接原価

直接原価は、製品を製造するのに費やした直接費(直接材料費+直接人件費+直接経費)を、製品単位当たりで算出したものである。

#### ▶製造原価

製造原価は、製品を製造するために費やした費用(直接費+間接費)を、製品単位当たりで算出したものである。

#### ▶販売原価

販売原価は、製品の製造から販売までに費やした費用(直接費+間接費+販売経費)を、製品単位当たりで算出したものである。

## ▶総原価

総原価は、製品の製造から販売までに費やした費用(直接費+間接費+販売経費)に一般管理費を加えた費用を、製品単位当たりで算出したものである。

総原価は、直営施設の「給食費」に相当する.

## ▶販売価格

販売価格は、直接費+間接費+販売経費+一般経費に利益を加えた費用を、製品単位当たりで算出したものである。

販売価格は、委託給食施設の「給食費」に相当する.

第6章 給食の原価管理