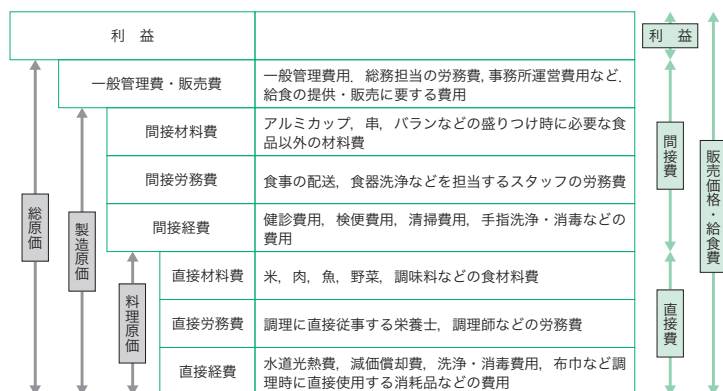




注：労務費には、賃金、賞与・退職金引当金、諸手当、福利厚生費を含む

図 6-6 ● 給食施設における原価の構成

表 6-8 ● 給食における固定費と変動費の区分（例）

固定費	売上高の変動にかかわらず固定的に発生する費用	・施設・設備の減価償却費 ・賃借料 ・水道光熱費などの基本料金 ・正社員の労務費
変動費	売上高の増減に応じて発生する諸費用	・食材料費、洗浄・消毒費用 ・操業度に連動しての人件費（パートタイマーなど） ・水道光熱費などの固定費以外の従量金額

の一部などを「変動費」、製造食数の変化にかかわりのない費用（正社員の給与や施設設備等の減価償却費など）を「固定費」として分類することがある。固定費は初期投資の段階で計画され、通常の給食現場では管理しにくい費用と考えられる。

それに対して変動費は、製造する料理の食材料費、使用量に応じた水道光熱費、食数の増加に伴って雇用される人員の時間給など、現場における原価管理の中心ともいえる（表 6-8）。

給食の原価管理は、原価の実態を把握し、必要利益を確保し、さらに、給食の質を高めるためにも重要である。そのため、給食従事者はつねに原価意識をもって業務に従事することが求められる。

b 原価計算

原価計算の際は、製造、販売、サービスなどに要したすべての食材料費、人件費、経費を使用目的に応じて分類整理する。ここで求められた数値は、原価管理の基礎資料としてだけでなく、損益計算や予算の計画など給食経営全般にわたるデータとして利用される。

原価計算は通常 1 か月を単位として行うが、使用目的に応じて半年、1 年におよぶこともある。また、週別あるいは日別で原価を計算し、原価意識をもたせるために活用しているところもみられる。

正確な原価計算を行うために、人件費の計算では、業務日誌や勤務簿を、食材料費の計算では、発注、請求、食品支払い簿などの帳票類を正確に記録・保存することが重要である。また、施設・設備の減価償却費、水道光熱費、大規模施設の場合には下水処理に要する費用など、給食部門で把握できる体制を整えておくことも大切である。

c 損益分岐点

① 損益分岐点

損益分岐点とは、総費用線と売上高線が交わる売上高のことで、利益も損失もない点を示す（図 6-7）。

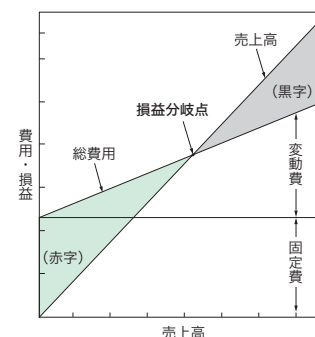


図 6-7 ● 損益分岐図

総費用を抑えることで、少ない売上高で収益を得られる。損益分岐点が下がれば、投資額の少ない段階で利益を生み、経営効率は良好と考えられる。

損益分岐点の計算では、「黒字と赤字の境界の売上高」を知ることができるが、この計算に使用する固定費、変動費、売上高を詳細に分析することで、費用の動きや収支の構造を把握でき、費用の削減や売上増の方策の検討資料にもなる。

給食施設では予定食数がほぼ決まっているので、施設・設備の投資額や労務費などの固定費はおおよその積算が可能であり、目標利益を設定することで、食材料費などの変動費の範囲が推計できる。そのうえで利用者の満足度向上に配慮し、食事の品質保証を担保できる経営計画の策定が大切である。

② 損益分岐点売上高

損益分岐点売上高は、固定費と変動費および売上高から、次の式により計算できる。

$$\text{損益分岐点売上高} = \text{固定費} \div (1 - \text{変動費率}^*)$$

* 変動費率 = 変動費 ÷ 売上高

また、損益分岐点売上高は、損益分岐図により求めることができる。損益分岐図は、固定費、変動費および総費用額と、売上高の関係性を視覚的に確認できることから、収支構造の検討資料になり得る。

損益分岐図の具体的な事例を示す。

事例 1：固定費 500 万円、変動費 600 万円、売上高 1,200 万円の場合（図 6-8）

- ① 正方形の横軸（X 軸）を「売上高」、縦軸（Y 軸）を「費用（売上高・原価・損益）」とする（単位：1 目盛り 100 万円）。
- ② 売上高線は、料理の価格を一定と仮定して、基点（正方形の左下の「0」）からの対角線（正方形の右上隅）とする。
- ③ 固定費線（500 万円）は、売上の変動に関連しないので、Y 軸の費用目盛の「5」を A 点とし、X 軸と平行に線を引く。