



子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします



岡山県学校給食会会報

七夕献立
高梁市立有漢学校給食センター

県学給だより

index

- 改正消費税 税率アップ・軽減税率への実務的対応・・・2
- 新入学児童を持つ保護者を中心とした学校給食教室・・・3
- 学校給食用物資の抜取検査・・・4
- お知らせ・・・4



貸出品 ATP拭き取り検査器具 ※詳細は4ページ



公益財団法人 岡山県学校給食会 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4
TEL 086-263-6465(代) URL : <http://www.ogk.or.jp/>

改正消費税

税率アップ・軽減税率への実務的対応

政府は、2019年10月1日に消費税率10%への引上げと同時に、低所得者層へ配慮する観点から「軽減税率制度」を実施します。軽減税率対象品目の税率は8%となります。対象品目は「飲食物品（酒類・外食を除く）」及び「新聞」とされます。小売業等の直接業務に関わる業種だけでなく、様々な業種で飲食や飲料の購入などがあるので、ほぼすべての事業者が軽減税率への対応をする必要があります。

また、2019年10月1日からの現行制度をベースにした簡素な方法による「区分記載請求書等保存方式」を実施した後、2023年10月1日にいわゆるインボイス方式である「適格請求書等保存方式」が導入されます。税率が複数になることから、請求書の記載要件や帳簿の記載事項が増えるとともに、適格請求書の発行事業者登録なども必要になります。各種システムや仕入税額控除要件などの見直しが必要になります。事業者、経営者にとって、軽減税率は税務の問題にとどまらず、請求書発行、会計システムやレジシステムの変更、従業員教育など、多岐にわたる検討課題が生じます。

I. 消費税率10%への改正のポイント

消費税率10%への引上げが2019年10月に実施されるのに伴い、軽減税率が導入されます。「標準税率10%」「軽減税率8%」だけでなく、「経過措置8%」「経過措置5%」が混在するケースも出てくるため事務処理が複雑になります。

1. 2019年10月1日からの消費税等の税率

区分	適用時期	現行	2019年10月1日（軽減税率制度実施）	
			軽減税率	標準税率
消費税率		6.3%	6.24%	7.8%
地方消費税率		1.7%	1.76%	2.2%
		(消費税額の17/63)	(消費税額の22/78)	(消費税額の22/78)
合計		8%	8%	10%

(注) 消費税等の軽減税率は、現行と同じ8%ですが、消費税率（6.3%→6.24%）と地方消費税率（1.7%→1.76%）の割合が異なります。

2. 軽減税率制度が導入される理由

所得に対する消費支出割合は低所得層ほど高く、高所得層ほど低くなるという逆進性が見られます。消費税の増税に当たっては逆進性への対策が必要といわれます。日々の生活において幅広い消費者が消費・利用しているものに係る消費税負担を軽減すると共に、買い物の都度の痛税感の緩和を実感できるとしています。

3. 軽減税率制度の対象品目である飲食物品、新聞についての範囲

対象となる飲食物品	食品表示法に規定する食品。（人の飲用又は食用に供するもの）「酒税法に規定する酒類」及び「外食サービス」は除かれます。
一体資産の取扱い（飲食物品とその他の商品がセットのもの）	飲食物品と飲食物品以外の資産が一体となっているもの（一体資産）については、一体資産の販売価格（税抜）が1万円以下のもので、その価額のうち食品に係る価額が3分の2以上を占めているときに限り、全体を飲食物品として軽減税率の対象とされます。（一体資産全体の価格のみが揭示されている場合に限る。例）おもちゃ付菓子
対象となる新聞	定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞（一定の題号を用い、政治、経済、社会、文化等に関する一般社会的事実を掲載するもの）。書籍、雑誌等は、軽減税率適用の対象品目に含まない。

4. 軽減税率制度の適用対象となる「外食等に当たらないもの」と、軽減税率制度の適用対象外となる「外食等に当たらないもの」の例示

軽減税率適用（「外食等」に当たらない） 【テイクアウト・持ち帰り・宅配】	標準税率適用（「外食等」に当たる） 【外食・ケータリング】
<ul style="list-style-type: none"> ・牛丼屋・ハンバーガー店のテイクアウト ・そば屋の出前、ピザの宅配 ・屋台での軽食（テーブル、椅子等の飲食設備がない場合） ・寿司屋の「お土産」 ・コンビニ等の弁当・惣菜（飲食設備がある場合には、持ち帰りか否かを確認する） ・有料老人ホームでの飲食物品の提供や学校給食等 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛丼屋・ハンバーガー店での「店内飲食」 ・そば屋の「店内飲食」 ・ピザ屋の「店内飲食」 ・フードコートでの飲食 ・寿司屋での「店内飲食」 ・コンビニ等の、イートインコーナーでの飲食 ・ケータリング・出張料等

II. 区分記載請求書等保存方式

2023年10月からのインボイス方式（適格請求書等保存方式）導入までの間、現行の請求書等保存方式に、区分経理に対応するための記載事項を加えたもので、帳簿の記載要件に「軽減対象資産の譲渡等に係るものである旨」が加えられています。

1. 区分記載請求書等保存方式の適用要件

請求書の記載要件に、③④の内容が追加されます。

- ①区分記載請求書発行者の氏名又は名称
- ②取引年月日
- ③取引内容（軽減税率の対象品目である場合はその旨・追加）
- ④税率ごとに合計した対価の額（税込）（追加）
- ⑤書類の交付を受ける事業者の氏名又は名称

※参考：国税庁「消費税軽減税率制度の手引き」
TKC 改正消費税への実務対応

売り手 →
売上税額の計算方法
(10%対象)
 $11,000 \times 10 / 110 = 1,000$
(8%対象)
 $10,800 \times 8 / 108 = 800$
⇒売上税額 $1,000 + 800 = 1,800$

請求書	
〇〇様	
11月分	21,800円
11/1 牛肉2kg※	5,400
11/8 割り箸4箱	5,500
↓	
合計	21,800
(10%対象 11,000)	
(8%対象 10,800)	
注) ※印は軽減税率(8%)適用商品	
△△(株)	

⇒ 買い手
仕入税額の計算方法
(10%対象)
 $11,000 \times 10 / 110 = 1,000$
(8%対象)
 $10,800 \times 8 / 108 = 800$
⇒仕入税額 $1,000 + 800 = 1,800$

売り手が発行した請求書に、
①軽減税率の対象品目である旨と、
②税率ごとに集計した対価の額（税込）の記載がない場合は、買い手が事実に基づき追記することで仕入税額控除の要件を満たすものとする。

公認会計士 西山 俊明
(岡山県学校給食会委嘱会計士)

「新入学児童を持つ保護者を中心とした学校給食教室」

岡山県学校給食会は、学校給食の意義や役割について理解を深めていただくとともに、家庭における食育の推進に寄与する目的で「新入学児童を持つ保護者を中心とした学校給食教室」を毎年開催しています。

今年度は、倉敷まきび支援学校の小学部・中学部・高等部へ入学する児童・生徒をもつ保護者を中心とした「学校給食教室」を6月26日（水）、総社市清音公民館において開催しました。

保護者の参加は、小学部から高等部まで14名。それに加えて今回は、学習の一環として高等部職業コースのフードサービス（専門教科）グループ2年生の5名も栄養教諭の補佐役として関わらせてもらいました。

昨年の西日本豪雨で被災、高等部はプレハブ校舎で学習をしています。通常のパン工房での作業学習ができないので、調理実習は格好の学習の場となりました。



米を洗ったり食材の配分をしたり。

材料の仕分け、米を洗い炊飯の準備、受け付け、器具のお世話はもちろん、調理実習後は校外実習を含めた日頃の学習について、保護者の方に聞いていただきました。



有能な助手のおかげでその間に説明をしました。

きびきびとした動きに感心し、保護者も我が子の将来の姿を重ね合わせながらテーブルごとに会話を弾んでいました。



それぞれのテーブルで生徒も調理補助。

久しぶりの給食メニューに（現在は業者のお弁当による給食）生徒も懐かしい気持ちになりました。保護者も生徒もほっこりとした気持ちを共有することができ、生徒は片付けの後「楽しかった。」と満足な様子でした。



生徒の説明に保護者も熱心に聞き入りました。

献立は、ごはん（玄米入り）牛乳 連島ごぼうとテンペの甘辛 夏野菜の塩麴和え 下津井わかめのお吸い物 わらびもち

再調理（ミンチ・ペースト食：嚥下や咀嚼に困難のある人のための食形態）のことを詳しくお話ししたり、まきび支援学校の子どもたちにどのような配慮（切り方や加熱の時間など）をしたりしながら給食の調理をしているかを聞いていただき、支援学校の学校給食に理解を深めていただくことができました。

「テンペや冷凍豆腐は初めて食べたけどおいしかった。」「生徒と一緒にできてよかった。また、このような機会があれば参加したい。」などの感想をいただきました。



岡山県立倉敷まきび支援学校 栄養教諭 横山宏子

学校給食用物資の抜取検査

牛乳

学校給食用牛乳の食品衛生及び品質向上を図ることを目的に、平成31年4月16日に抜取検査を実施しました。学校給食現場から学校給食用牛乳4本を抽出し、食品衛生法の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき、検査を行いました。県内供給3業者全て異常はありませんでした。

一般物資

今年度も本会検査室において、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、糖分、保存料等の理化学検査など、1,200検体11,000項目の検査を、定期的または随時に実施し、安全性の確保に努めます。

4～5月にかけて、取扱物資248検体2,428項目の食品検査を実施いたしましたが異常は認められず、合わせて、一食当たりの重量のチェック、表示の確認等を行いました。共に異常は認められませんでした。

取扱物資の食品検査を実施することにより、取引先には高品質な製品の取扱いを喚起し、安全な物資をお届けできるよう努めて参りますので、より一層、本会の物資の御使用をよろしくお願いたします。

米飯・めん

学校給食用米飯・めん品質及び安全性を確保することを目的に、米飯・めん抜取検査を令和元年6月4日から19日にかけて、炊飯(11工場)、製めん(6工場)の全委託加工工場を対象に実施しました。

学校給食用米飯については、煮沸したスプーン等で100g程度抽出し、また、学校給食用めんについては、雑菌等に汚染されないよう無作為に抜き取り、一般細菌数、大腸菌群、E.coli(O-157を含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌の検査を実施しましたが、異常は認められませんでした。

お知らせ

第63回岡山県学校給食研究協議大会

日時 令和元年7月23日(火)
10:00～15:30
会場 コンベックス岡山
内容 講演「快眠は朝食から
～睡眠と食事で生活リズム改善～」
中部大学生命健康科学研究所
特任教授 宮崎 総一郎 氏

分科会
食育推進部会
「食育実践の評価～実践効果の見える化～」
国立大学法人上越教育大学大学院
教授 野口 孝則 氏

衛生管理部会
「学校給食における衛生管理
～異物混入防止対策他、事例から学ぶ～」
株式会社ニッコトラスト リスク管理部
部長 北村 和世 氏

学校給食情報展示会

日時 令和元年7月23日(火)
12:00～13:45
(岡山県学校給食研究協議大会同時開催)

会場 コンベックス岡山 小展示場
内容 (1)岡山県学校給食会取扱物資展示
(2)食育支援教材展示
(3)「第63回岡山県学校給食研究協議大会」
の講演題に関連した情報の展示



岡山県特定給食施設関係者研修会

日時 令和元年8月2日(金)
13:00～16:00
会場 岡山市民会館
内容 講演Ⅰ 「給食施設の衛生管理について」
岡山県保健福祉部 生活衛生課
主任 清迫 理恵 氏
講演Ⅱ 「笑いは百薬の長」
日本笑い学会
会長 森下 伸也 氏

第50回学校給食共同調理場夏期研修会

日時 令和元年8月6日(火)
10:30～15:00
会場 ピュアリティまきび
内容 講演Ⅰ 「(仮)食糧備蓄の具体的な進め方について」
公益社団法人日本栄養士会
常務理事 下浦 佳之 氏
講演Ⅱ 「(仮)山本五十六流調理術」
日本学校栄養士会
元会長 山本 五十六 氏

七夕献立 高梁市立有漢学校給食センター(表紙の写真)

献立名 あなごめし(きざみのり)、牛乳、夏野菜の揚げびたし、
そうめん汁、くずまんじゅう

貸出品 ATP拭き取り検査器具(表紙の写真)

内容 ATP拭き取り検査用
綿棒《シルパック》は、10本(1回貸出につき)