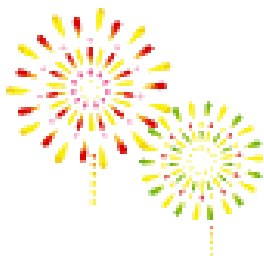




(はたひろき)

令和6年8月号 vol.118



今年7月で税理士事務所を開業して10年間が終わり、この8月から11年目がスタートしました。

開業当初から、自分の目の行き届く範囲のお客様を大切にするという考えで、従業員1名だけの小事務所を貫き、今後も今のスタイルは変わらないと思います。

フットワークが悪くなったと言われることのないよう、これからも心身ともに鍛え、ある意味、修行僧のような生活を理想とし、次の10年を励んでいきたいと思っております。今後ともよろしく願いいたします。

## ”走る税理士”が教える今月の税務・会計・法務マメ知識



急激な物価高を考慮し、福利厚生の一環として昼食代を会社が補助をするという企業が増えてきているようです。この昼食代補助について、税務上、注意すべき点を紹介します。

### ”給与課税とならないランチの補助の方法とは？”

所得税の世界では、給料・賞与といった金銭以外にも、会社が従業員に、現物支給などの経済的利益を供与すると、原則、給与として課税されることになっています。食事の支給もこの例外ではありません。

ただし、以下のすべての要件を満たすような食事の支給は、経済的利益はないものとして非課税とする取り扱いがあります。

- 従業員が食事代の半額以上を負担していること。
- 会社の補助が1ヶ月あたり税抜3,500円以下であること。

注意が必要なのは、この取り扱いは、食事を弁当等として用意するなど現物支給するケースに限られているということ。従業員が、飲食店で食事代を支払い、これに対し、会社が金銭補助する場合は、補助した全額が給与課税されてしまいます。ただし、会社が特定の飲食店と契約をし、従業員の食事代の一部を飲食店に支払う場合は、上記要件を満たせば、非課税とすることができます。

### 「今月の本の紹介」

「心も体ももっと、ととのう  
薬膳の食卓365日」  
(川手 鮎子 著・自由国民社)

薬膳のレシピ本としても、読み物としても面白い一冊。薬膳というと難しいレシピと思われがちですが、本書では、それぞれの家庭の料理やお店で買った出来合いの料理に、ちょっとだけ食材を足してみることで、薬膳としての効果をプラスするという”ちよい足し薬膳”が紹介されています。病気になる前の健康づくりのバイブルになるとと思います。

### 「気まぐれ簡単レシピ」

<豚とトマトのしょうが焼き>

- ・豚バラ薄切り肉 180g
- ・トマト 1個、玉ねぎ 1/6個
- ・塩、コショウ 少々、片栗粉 小1、油 小2
- ・おろししょうが 1かけ

- しょうゆ、酒、みりん、砂糖 各1 (A)
- ①トマトは8等分のくし形に切る。玉ねぎは1cm幅に切る。豚肉は塩、コショウ、片栗粉を絡める。
- ②フライパンに油を中火で熱し、玉ねぎを炒め、しんなりしてきたら、豚肉を加え、両面を焼く。
- ③(A)を加えて全体に絡め、煮詰まってきたらトマトを加え炒める。

【調理師ハタモン】

(連絡先)

TEL 092-791-4296

E-MAIL hata-tax@tkcnf.or.jp

FAX 092-791-4298

〒810-0074 福岡市中央区大手門3-5-1 0第2井原ビル301号 羽田博樹税理士事務所