

【2026年4月改正対応】

食事補助の非課税枠を

上手に活用するための実務ガイド

～総務・人事担当者が
知っておきたい制度見直しと、
食の福利厚生を選び方～



目次

01 はじめに

02 非課税枠の引き上げについて

03 食の福利厚生の見直し

04 サービスの選択肢

01

はじめに

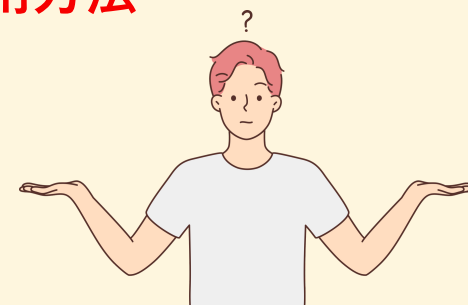
はじめに

総務・人事担当者が知っておきたい制度見直しと、食の福利厚生選び方

物価高や人材定着、健康経営への関心が高まるなか、従業員が日常的にメリットを感じやすい福利厚生として「**食事補助**」が注目されています。

さらに、2026年4月より食事補助の非課税枠が月額3,500円から7,500円へ引き上げられ、企業にとっては食の福利厚生を見直す大きなタイミングです。

本資料では、**非課税枠引き上げのポイント、自社制度を見直す際の考え方、食事補助サービスの選び方、オフィス常設型の社食サービスの活用方法**について解説します。



02

非課税枠の引き上げについて

非課税枠引き上げで何が変わるのか

食事補助の企業負担枠が拡大。福利厚生見直しの好機に

主な変化

- ・ 食事補助額の幅が広がる
- ・ 食の福利厚生を導入しやすさUP
- ・ 既存の食事補助制度を拡充
- ・ 従業員の実質的な食費負担が軽減

昼食だけでなく、朝食、間食、夜勤者へのサポートなど、
より **幅広いシーンで食の福利厚生を提供可能！**



非課税にするための条件は？

2つの要件を両方満たす必要あり

- ・ 全従業員が対象であること
- ・ 現金の支給ではないこと
- ・ 社会通念上妥当な金額であること



- ・ 役員や使用人が食事の価額の半分以上を負担していること
- ・ 次の金額が1か月当たり7,500円以下であること **【改正点】**
(食事の価額) - (役員や使用人が負担している金額)



参考：国税庁 | No.2594 食事を支給したとき

※実際の税務上の取り扱いについては、最新の法令・通達および税理士等の専門家にご確認ください。

03

食の福利厚生の見直し

なぜ今、食の福利厚生を見直すべき？

食事補助は、従業員が“実感しやすい”福利厚生

食事補助が注目される背景

1. 物価高による食費負担の増加
2. 出社回帰に伴うオフィス環境整備
3. 健康経営への関心の高まり
4. シフト勤務・夜勤者への支援
5. 福利厚生による採用・定着支援



食事補助を **まだ導入していない企業だけでなく、**
すでに社食サービスや弁当補助を導入している企業も、制度を見直す良い機会

自社のサービスを見直す5つのポイント

非課税枠を活用する前に、制度設計を確認する

利用シーンは
明確か

勤務形態に
合っているか

管理・
運用の負担は
大きくないか

既存サービス
と
併用できるか

従業員が
継続的に使い
たくなるか

価格だけでなく、
味、品質、手軽さ、メニューの魅力、ブランドへの信頼感も選定時の重要なポイント

04

サービスの選択肢

食の福利厚生サービスの主な選択肢

自社に合う“食の福利厚生”を選ぶ

	設置型・常設型 (OfficeStandByYou)	設置型・常設型 (他社一般)	社員食堂	ビュッフェ・ ケータリング	弁当型	チケット型
コスト・運用負担	◎ 小	○ 小～中	× 大	△ 中～大	○ 小～中	○ 小～中
必要設備	◎ 什器（電源不要） 当社配送	○ 冷蔵/冷凍庫	× 厨房・席など 大規模	△ 提供スペース	○ 陳列場所	◎ なし
保存期間	◎ 常温：2カ月以上	△冷蔵：数日 冷凍：数カ月	× 当日限り	× 当日限り	× 当日限り	◎ 店舗側管理
利用自由度	◎24時間	◎ 24時間	△ 食堂営業時間 のみ	△ 提供時間のみ	△ 配達時間に依存	△加盟店に限定
既存社食との併用	◎ 併用・拡充向き	△代替・併用	×代替メイン	×代替メイン	×代替メイン	△代替・併用

自社の従業員数、勤務形態、オフィス環境、運用体制に合わせて選ぶことが大切

設置型・常設型サービスについて

導入が手軽、ニーズや目的に合わせたサービスが選べる



Merit

従業員

企業

- ・ 24時間利用可能
- ・ ランチタイムの混雑・外出回避
- ・ 手ごろな価格で購入可能
- ・ 様々なニーズにあわせやすい

- ・ 低コスト・低負荷
- ・ 無人型で管理がしやすい
- ・ 省スペース
- ・ コミュニケーションの活性化



Office Stand By Youのご紹介

非課税枠引き上げの食の福利厚生に、プラス1品のスープ

①常温保管OK

商品の管理、補充
がしやすい

②手軽にいつでも

温め時間は90秒
24時間利用可能

③新宿中村屋の シェフが開発

おいしさにこだわり
当サービス限定商品

④長期保存可

賞味期限は
製造日より1年間

⑤健康経営に

1/3日分の野菜や
玄米入り商品なども

⑥既存社食サービス に併用しやすい

スープだから
合わせやすい



導入事例：アーバネットコーポレーション様



業種：不動産

従業員規模：～100名

契約プラン：月64個



背景

- ・ オフィス移転
- ・ 健康経営への取り組み
- ・ ビル35階にオフィス

導入の決め手

- ・ 繰り返し食べたくなるおいしさ
- ・ トライアルの売れ行き
- ・ キャッシュレス決済、管理の手間が少ない

効果

- ・ 健康的な食事を安く従業員に提供できる
- ・ ランチの選択肢の拡大
- ・ スtock可能で欠品リスクが少ない

常温×おいしい×健康 「スープ」の社食サービス



Office Stand *By You*

商品サンプルご希望の方はこちら



株式会社中村屋 「Office Stand By You」 運営事務局
TEL : 03-5325-2705 / Email : osby_info@nakamuraya.co.jp
Web : <https://officestandbyyou.nakamuraya.co.jp/LP01>