繁盛店アレコレ | 無料実務資料 No.007

飲食店のメニュー原価計算表

メニュー名： 販売価格： 円 目標原価率： %

食材名	単位	仕入量	仕入価格(円)	歩留まり	使用量/食	原価/食(円)

食材原価合計： 円 原価率： % 食材原価差引額： 円 目標販売価格： 円

仕入量と使用量は同じ単位（g、ml、個など）に統一。使用量は可食部の量。

歩留まりは100%以下・0%超。廃棄がない場合は100%。価格は税抜など同一基準。

原価＝仕入価格÷仕入量÷歩留まり×使用量。調味料も含める。

食材原価差引額は営業利益ではありません。人件費・家賃等は別途管理。