



子供が経営する食堂

Powered by **ミライガッコウ**

決算報告会

2025年8月31日

開会挨拶



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

事業説明



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■事業の目的

自分が成長すること
仲間が成長すること

■目的を達成するための手段

ホンモノのレストランを経営し、利益を上げる

■行動指針

- ・「ともかくうごこう」の精神で挑戦します
- ・ルールを守り、安全を最優先します
- ・成功の喜びを分かち合い、失敗を楽しみます
- ・仲間を信じ、助け合い「ありがとう」を言葉で伝えます



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■活動内容

事前研修 7月30日、31日
衛生研修、調理・接客実習
経営・経理などの研修

プレオープン 8月1日

前期営業 8月2日、3日、4日

後期営業 8月21日、22日、23日、24日

事後研修 8月27日 決算・事業の振り返り



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■ 衛生研修

手洗い・ブラックライト検査を行いました



日食協が推奨する衛生的な手洗い — 基本の手洗い手順 —

1 流水で手を洗う		7 指先を洗う	
2 洗剤を手に取る		8 手首を洗う	
3 手のひら、指の腹面を洗う		9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	
4 手の甲、指の背を洗う		10 手を拭き乾燥させる (タオル等の共用はしないこと)	
5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う		11 アルコールによる消毒 (爪下・爪周りに直接かけた後、手首全体によく擦り込む)	
6 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う		2度洗いが効果的です！ (2～9までをくり返す) 2回洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。	

爪ブラシは不衛生な取扱いにより細菌が増殖し、二次汚染の原因となってしまう場合があります。爪ブラシを使用する場合は十分な数を揃え、適宜消毒するなど衛生的な取扱いが必要です。

発行元：公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp/>

《無断転載・放送・複写禁》 転載を希望される方は、必ずご連絡ください。

■ 調理実習

お店で提供するメニューを
実際に調理しました



■接客研修

ご案内・メニュー説明・オーダー・配膳と
メニューの試食も行いました



■接客研修

ドリンク・デザートを提供や片付け
洗い物も自分たちで出来るようにしました。



■ 経営・経理研修

お店のコンセプトを考え、経費や原価から
損益分岐点の計算、売上目標の設定をした



経営上のルール 損益分岐点の計算

事業に必要な固定費・変動費から、1日あたりの損益分岐点を計算してみよう。

■ 1日あたりの固定費を計算

1ヶ月の固定費合計 ÷ 営業日(8日) = 1日あたり固定費

÷ =

固定費以上の利益が上がれば黒字、下回れば赤字となる。

■ 利益が出るための条件を計算

- ・お客様一人あたりの平均単価が1,460円
- ・平均原価率が42%



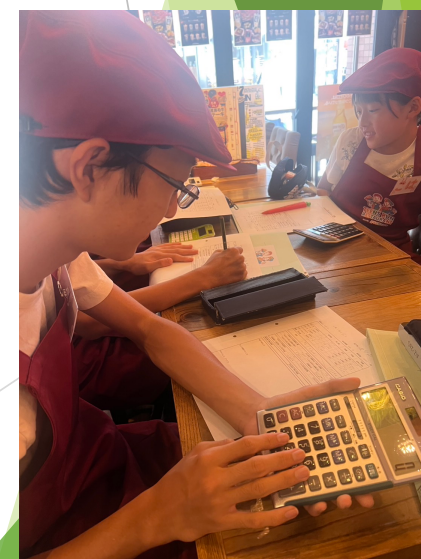
利益が出るための売上高は 円以上

利益が出るための来客数は 人以上

■ 経営上のルール（経費）

事業で計上する経費は以下の通り

- ・ 食材原価 ×販売数
- ・ ロイヤリティ 10,000円
- ・ 家賃 20,000円
- ・ 人件費 15,000円（1日あたり）
- ・ 税金 利益に対して30%



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■お店のコンセプト

みんなの満足と笑顔に満ちたレストラン

■売上目標

1日あたり 33,000円以上！

8日間で 264,000円以上！



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■お店のコンセプト

みんなの満足と笑顔が満ちたレストラン

■コンセプトを達成するために工夫したこと

- ・ 大きな声で元気に挨拶する
- ・ 声がよく出るよう、開店前ミーティングで声出しする
- ・ 「暑い中ご来店ありがとうございます」と伝える
- ・ 待たせすぎないように料理も素早く提供する
- ・ パンやデザートを出すタイミングも気をつける



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

業績発表



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■売上最終実績

来店客数 **284人**

客単価 **1,728円**

	販売数	売上額	原価	原価の合計	利益	利益 販売数×利益
Aランチ 1,000円	63	63,000	500	31,500	500	31,500
Bランチ 1,500円	178	267,000	600	106,800	900	160,200
Cランチ 2,500円	35	87,500	1,020	35,700	1,480	51,800
ドリンクセット 200円	61	12,200	80	4,880	120	7,320
デザートセット 500円	122	61,000	220	26,840	280	34,160
損失・その他	1	100				100
合計		490,800		205,720		285,080
目標売上額		264,000	目標対比（合計÷目標）			186%
利益累計		285,080	1ヶ月の固定費			150,416円
利益累計－固定費＝1ヶ月の利益		134,664				



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by ミライガッコウ

営業日別売上集計表

	1日(金)	2日(土)	3日(日)	4日(月)	21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)	合計
Aランチ 1,000円	7	3	15	5	7	10	5	11	63
Bランチ 1,500円	16	13	26	26	30	19	17	31	178
Cランチ 2,500円	7	2	6	1	5	7	2	5	35
ドリンクセット 200円	3	5	16	10	3	12	3	9	61
デザートセット 500円	9	12	15	6	24	23	16	17	122
売上高	53,600	34,500	79,700	51,500	77,200	69,900	44,100	80,300	490,800
利益額	31,140	20,120	45,900	30,260	44,980	40,300	25,600	46,640	284,940
来店者数	32	18	48	32	42	38	26	48	284
客単価	1,675	1,917	1,660	1,609	1,838	1,839	1,696	1,673	1,728

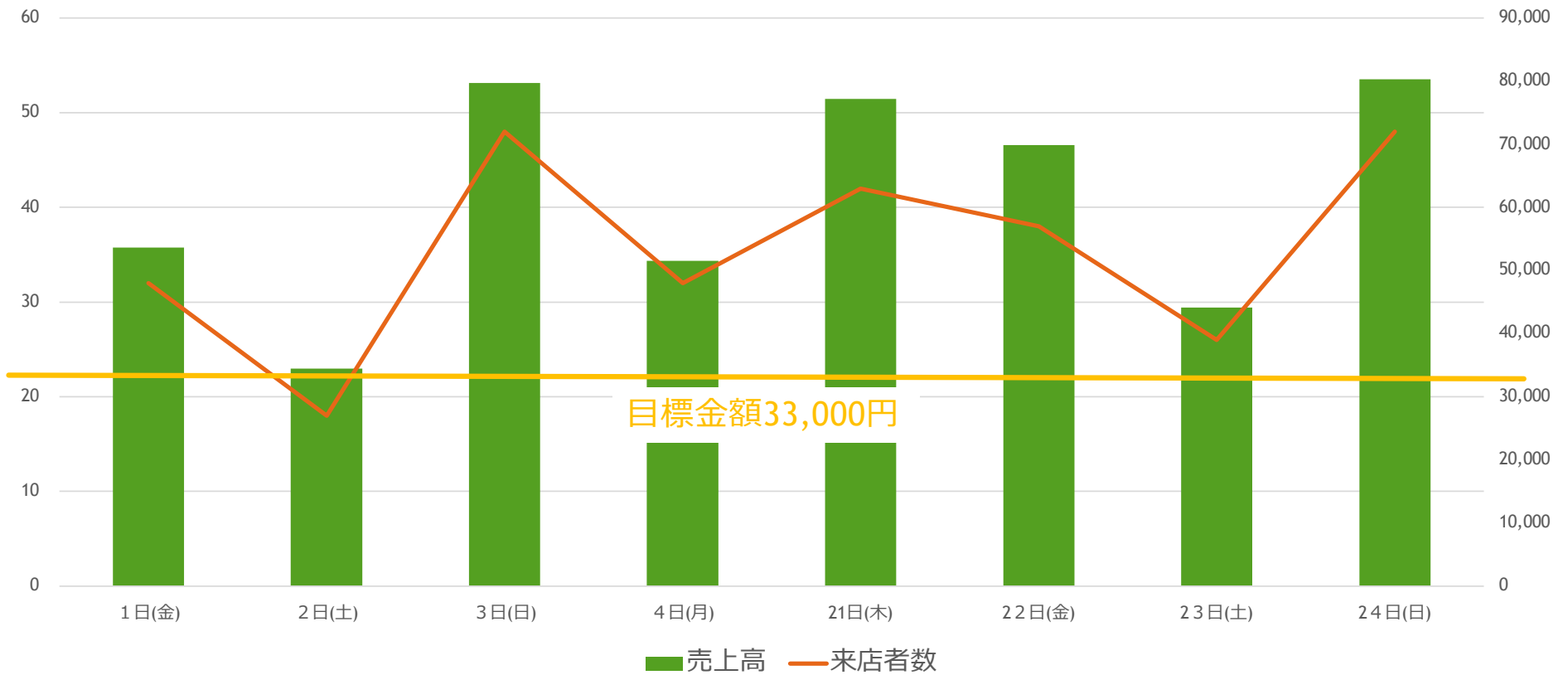
ドリンク付帯率	9%	28%	33%	31%	7%	32%	12%	19%	21%
デザート付帯率	28%	67%	31%	19%	57%	61%	62%	35%	43%
合計付帯率	38%	94%	65%	50%	64%	92%	73%	54%	64%

出勤人数	6名	3名	4名	6名	4名	5名	4名	3名
メモ	プレオープン	最小人数	最多来店数		後半初日			最高売上



TEENS RUN RESTAURANT
 Powered by ミライガッコウ

売上高と来店客数

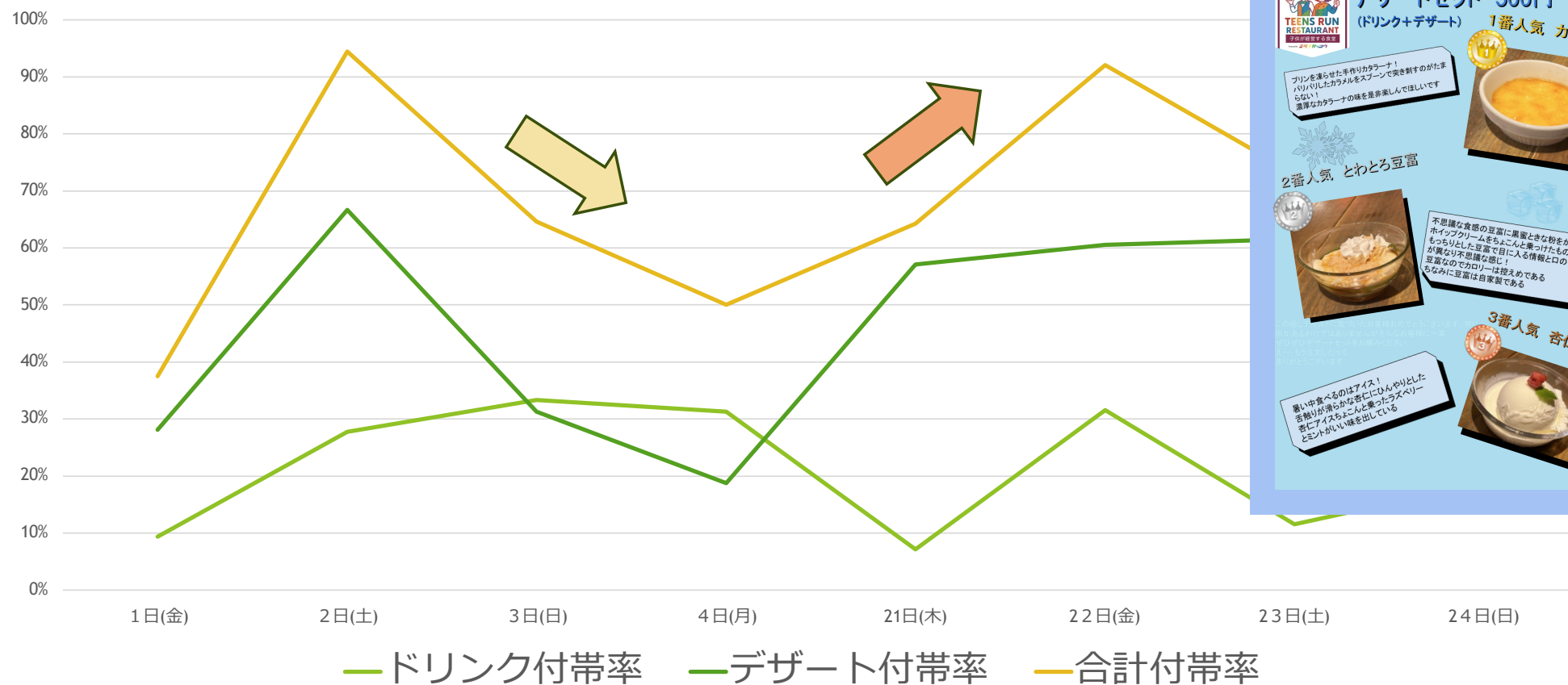


TEENS RUN RESTAURANT

Powered by

ミライガッコウ

ドリンク・デザート付帯率



デザートセット 500円
(ドリンク+デザート)

1番人気 カタラーナ

プリンを凍らせた手作りカタラーナ！
バリエーション豊富なカラメルをスプーンで突き刺すのがたまらない！
濃厚なカタラーナの味を是非楽しんでください

2番人気 とわとろ豆腐

不思議な食感の豆腐に黒蜜ときな粉をかけ
ホイップクリームをちょこんと乗っけたもの
もっちりとした豆腐で自に人々情報と口の中の情報
が異なる不思議な感じ！
豆腐なのでカロリーは控えめである
ちなみに豆腐は自家製である

3番人気 杏仁アイス

暑い中食べるのはアイス！
香ばしさが溶けだす杏仁にひんやりとした
杏仁アイスちょこんと乗ったラスベリー
とミントがおいしい味を出している



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

決算報告



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

■ 損益計算書

— Profit and Loss Statement —

損益計算書

自 令和7年8月1日
至 令和7年8月31日

(単位：円)

科目	説明	金額
売上高	お客様からいただいた金額の合計	490,800
売上原価	料理や飲物の材料費	205,720
売上総利益	売上－原価・・・①	285,080
販売費及び一般管理費	家賃や人件費などの経費・・・②	150,000
営業利益	①－②	135,080

営業外収益	商売以外で儲けたお金	
受取利息	預貯金などの利息	
雑収入	補助金や保険金など	
営業外費用	商売以外でかかった費用	
支払利息	お金を借りる時必要な費用	-416
為替差益	外国のお金の価値の変動	
雑損失	お皿を割ったり、料理をこぼしたりしたもの	
経常利益	通常の商売で得た利益	134,664

特別利益		
固定資産税売却益	土地などを売って儲かった	
投資有価証券売却益	株などの取引で儲かった	
特別損失		
投資有価証券売却損	株などの取引で損をした	
災害による損失	火事や地震などで損害があった	
税引前当期純利益	経常利益から上記を足し引きした金額	134,664

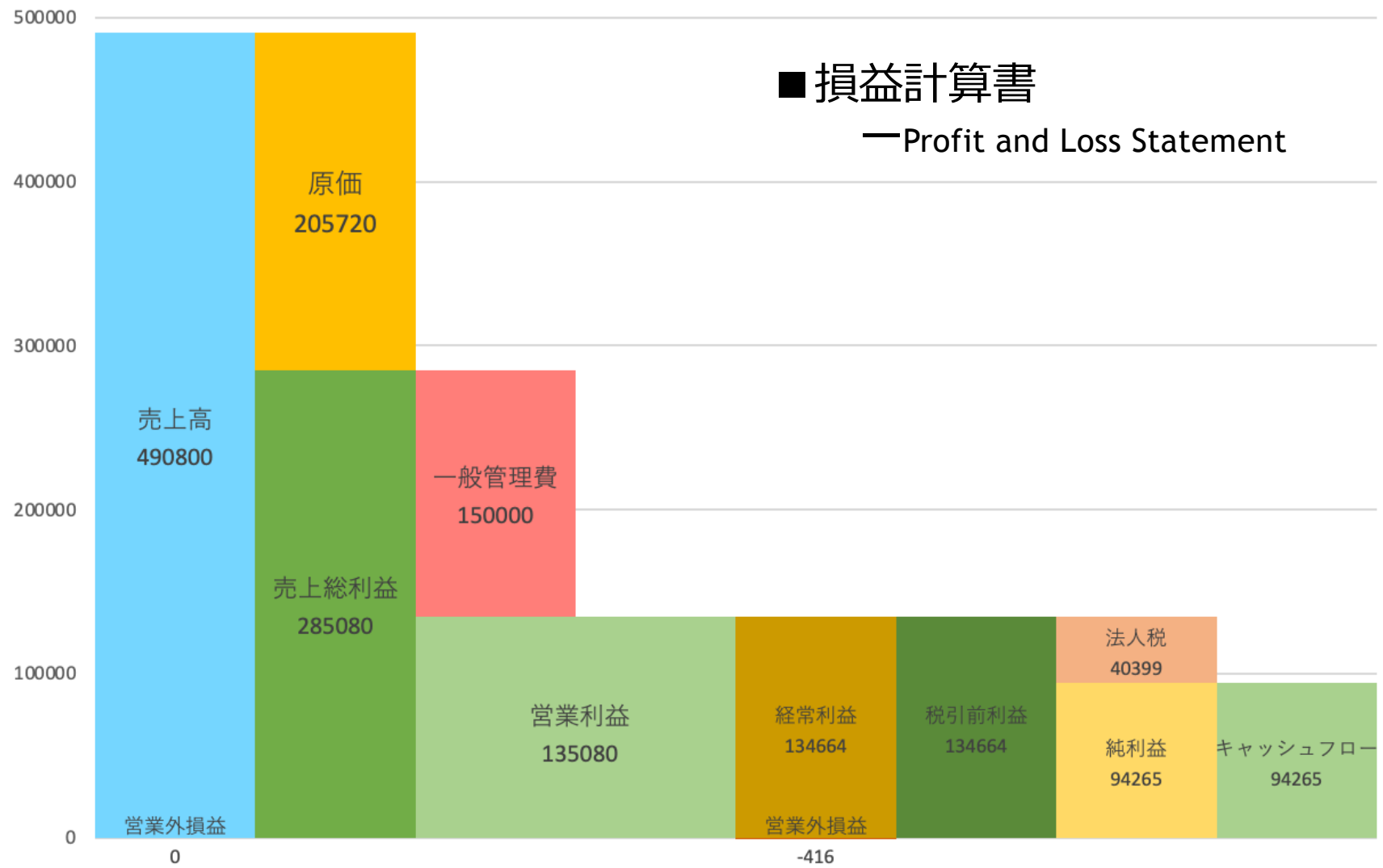
法人税、住民税及び事業税	会社として払う税金	40,399
当期純利益	最終的に会社に残るお金	94,265



TEENS RUN RESTAURANT
Powered by ミライガッコウ

■ 損益計算書

— Profit and Loss Statement



■ 貸借対照表

— Balance Sheet —

貸借対照表

開業前

(単位：円)

資産の部		負債の部	
科目	金額	科目	金額
【流動資産】 現金・預金	100,000	【流動負債】 短期借入金	100,000
		未払金	
		負債合計	100,000
		純資産の部	
		【資本】 資本金	0
		利益剰余金	
		純資産合計	0
資産合計	100,000	負債・純資産合計	100,000

前期終了時

(単位：円)

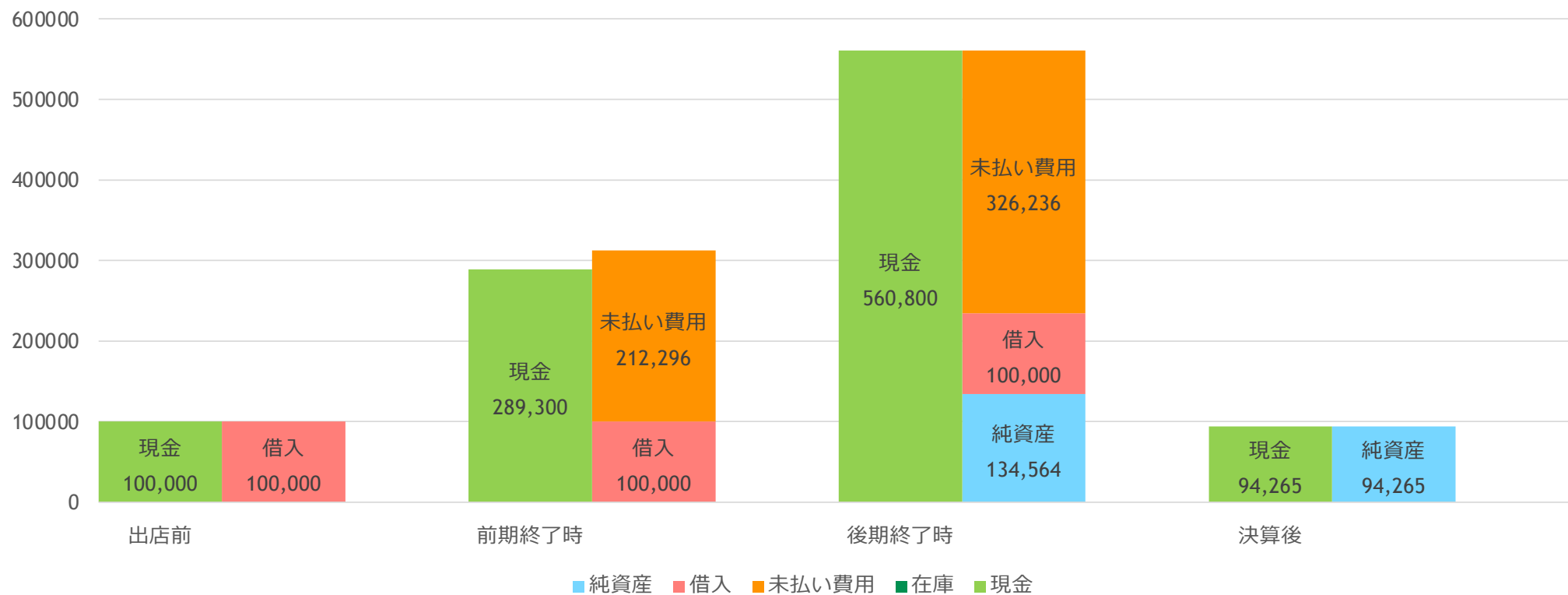
資産の部		負債の部	
科目	金額	科目	金額
【流動資産】 現金・預金	298,300	【流動負債】 短期借入金	100,000
		未払金	212,296
		負債合計	312,296
		純資産の部	
		【資本】 資本金	0
		利益剰余金	
		純資産合計	0
資産合計	298,300	負債・純資産合計	312,296

前期終了時は資産より負債のほうが多い「債務超過」という状況だった

■ 貸借対照表

— Balance Sheet —

4 期バランシート



■ 最終利益の使い道について

経験したことを
いつでも思い出せるように・・・



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

個別発表



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by **ミライガッコウ**

閉会挨拶



TEENS RUN RESTAURANT

Powered by ミライガッコウ



子供が経営する食堂

Powered by **ミライガッコウ**

決算報告会

2025年8月31日