



さて、今月から健康保険法施行規則等の一部が改正され、傷病手当金・出産手当金の計算方法が変更されています。社会保険業務ご担当者はもちろんのこと、これらの手当金を受給中又は受給予定の方にとっても大きな変更ですので、今回の現場レポートでお伝えしたいと思っています。

#### 1. 傷病手当金とは

業務外の病気やケガの療養の為に仕事を休み、給与を受けられないときに、申請により傷病手当金の支給を受けることができます。具体的には、以下のすべての条件に該当する場合です。

- (1) 業務外の病気やケガの療養の為に、働くことができないこと（医師の労務不能であることの証明が必要）
- (2) 連続する3日（待機期間）を含み、4日以上仕事を休んでいること
- (3) 給与の支払いがない、又は、その支払額が傷病手当金より少ないこと（同一の疾病による障害厚生年金や障害手当金を受けている場合も調整対象となります）

#### 2. 出産手当金とは

出産の前後における一定期間内において被保険者が出産のために仕事を休み、給与を受けられないときに、申請により出産手当金を受けることができます。具体的には、以下のすべての条件に該当する場合です。

- (1) 被保険者が出産した（する）こと
- (2) 妊娠4か月（85日以上）の出産であること ※早産・死産（流産）・人工妊娠中絶も含まれます。
- (3) 出産のため仕事を休み、給与の支払いがない、又は、その支払額が出産手当金より少ないこと

#### 3. H28.3.31 までと H28.4.1 以降の計算方法（協会けんぽの場合）

【H28.3.31 までの計算方法】 <休んだ日の標準報酬月額> ÷ 30 日 × 2/3

【H28.4.1 以降の計算方法】 <支給開始日以前の継続した12ヶ月間の各月の標準報酬月額を平均した額> ÷ 30 日 × 2/3

例えば、H28.3.1 が支給開始日の場合、H28.3.1～H28.3.31 までは H28 年 3 月の標準報酬月額を用いて計算を行います。ただし、H28.4.1 以降は、支給開始日以前の継続した12ヶ月間（H27 年 4 月から H28 年 3 月）の各月の標準報酬月額を合算して平均額を算出しますので、3 月と 4 月で給付金額が変更になる可能性が高いので注意が必要です。

支給開始日以前の期間が12ヶ月に満たない場合（※1）は、①支給開始日の属す

る月以前の継続した各月の標準報酬月額平均額と、②当該年度の前年度9月30日における全被保険者の同月の標準報酬月額を平均した額を比べて、少ない方の額を使用して計算します。

(※1) 転職前にも同じ保険者に参加しており、離職していた期間が原則1ヶ月以内であれば、転職前後の標準報酬月額を通算して計算します。同じ保険者であれば、任意継続被保険者の期間であっても通算して計算します。

(通算される例) ①H28.2.1 退職(協会けんぽ) → H28.3.1 入社(協会けんぽ)  
②H27.12.31 退職(協会けんぽ任継) → H28.3.1 入社(協会けんぽ)

(通算されない例) ①H28.1.31 退職(協会けんぽ国保) → H28.3.1 入社(協会けんぽ)  
②H27.12.31 退職(協会けんぽ任継) → H28.3.1 入社(A 健保組合)

要するに、H28.4.1以降、支給開始日以前の期間が12ヶ月に満たない場合は、前職の健康保険の保険者、資格喪失日、任意継続の有無等を確認しないと給付金額の計算ができませんので、社会保険業務ご担当者が給付金額の質問にお答えすることは極めて難しくなりました。どうしても金額を知りたいという場合は、原則ご本人が窓口に出向いて相談する必要があります。

#### 4. 傷病手当金と出産手当金の関係

最後に、傷病手当金と出産手当金の関係について触れておきます。H28年3月までは出産手当金を支給する場合、その期間については傷病手当金を支給しないことになっていましたが、H28年4月から傷病手当金の額が出産手当金の額よりも多ければ、その差額を支給することになります。請求書の医師証明は実費がかかる事が多く、ご案内は慎重に行うべきですので、今後このようなケースが生じた場合は、弊所担当者に是非ご相談してください。

..... \*+°

| 【大槻事務所だより】

| 今月のテーマは「障害者に対する差別禁止と合理的配慮提供の義務」です！

| URL: [http://www.otuki.org/p\\_otsukidayori/pdf/vol85.pdf](http://www.otuki.org/p_otsukidayori/pdf/vol85.pdf)

..... \*+°

【 執筆者 齋藤 真樹 編 】

～記事のPOINT～

〇忙しい主婦の見方『クックパッド』！

今日から新年度の始まりですね。何かと忙しい時期だと思います。

忙しい時に自炊するのは億劫ですよ。ついつい外食になりがちですが、外食ばかり続いてしまうと塩分を摂りすぎてしまうため後々体調を崩してしまうことが多くなってしまいます。私は自炊を楽しく簡単に美味しくできる方法をオススメしたいと思います。

それはクックパッドです。

クックパッドとは、料理レシピの投稿ウェブサイトです。お料理のプロではない方々が考案したレシピが沢山登録されており、材料や調理法などのカテゴリからでもレシピを検索でき、まさに主婦の味方のようなサイトとなっております。

もちろん無料でレシピを検索できますが、プレミアム会員（月額費用あり）になりますと、ランキング順のレシピ検索が可能となり、手軽で美味しいレシピを簡単に検索する事が出来ます。ランキング上位になっているレシピは選抜されているだけあっておいしいものを作ることができます。

私はクックパッドを帰宅途中の電車の中で検索して献立を決めて、家に帰ったら直ぐに調理ができるようにしています。帰ってきたら直ぐに調理ができるのでそれだけでも時短になります。

検索する時のポイントは、家にある食材をあらかじめ把握しておいて、その中でも使いたいものをいれて検索します。例えば、「ブリ、キャベツ」で検索すると選びきれないくらいレシピがヒットしてしまうので、黒酢味ベースの炒めものに

仕上げたいと思ったら、さらに黒酢のキーワードを加えて検索すると好みに合ったレシピがヒットします。だいたい3品くらいの食材を入力すると好みのレシピを紹介してくれます。

各レシピには「つくレポ」が掲載されていて、主婦がレシピ考案者の方に実際に作った感想みたいなものをレポートされています。こんな風に作れました等、写真を貼りつけて報告してくれるので、とても参考になります。また、「〇〇が無かったので△△で代用しました」等応用例も載っているので食材が足りない時にも他の食材を使って作ることもできます。おいしかった等のコメントを見ながら調理できるので安心して作ることができます。

クックパッドは料理の他にもお菓子作りのサポートもしてくれます。今までお菓子を手作りすることに対して抵抗があったのですが、簡単においしく作れるレシピを紹介してくれるお陰でお菓子作りが楽しくなりました。その中でも特にオススメなのが、ホットケーキミックスの粉を使うことです。

今までイメージしていたのは小麦粉とベーキングパウダーと砂糖と・・・何種類の材料を混ぜ合わせないとできなかったのですが、ホットケーキミックスを使うとホットケーキミックス 200g とバター50g と牛乳 10g を混ぜて好きな形に型をとってオーブンで焼くだけで、クッキーが作れてしまいます。お手頃で焼き立ての味が楽しめ、コストもかからず、保存料も使用していないので市販のものより体に優しいので本当にオススメです。

忙しくなる時期こそ、簡単に楽しく自炊できるとモチベーションもあがりますよね。おいしいものをたくさん食べて忙しい時期を乗り越えましょう！

最後までお読みいただきましてありがとうございました。

H17 年入所 大規模事業室所属 東京都出身 齋藤真樹



| ◎ | 社労士Q&A





下記の URL にてお手続きをお願いいたします。↓↓

[https://ssl58.heteml.jp/ipocket/form\\_otsuki/index.php?act=form\\_contactus](https://ssl58.heteml.jp/ipocket/form_otsuki/index.php?act=form_contactus)

Web サイト : <http://www.otuki.org/>