

2025年11月 Vol.106

#### 今月の内容

◆「扶養の範囲」の変更について



# 「扶養の範囲」の変更について

令和7年、所得税と社会保険のルールが変更され、それぞれの扶養の範囲が変わることになりました。年末調整が近づいたこの時期に、変更後の「扶養の範囲」を確認しておきましょう。

☆本紙の内容は、「各人の収入が給与所得のみ」であることを前提としています。 また、配偶者の扶養に関する部分は「夫が妻を扶養している」ケースで説明し、 19歳~22歳の家族の扶養に関する部分は「親が子を扶養している」ケースで説明しています。

#### まずはコレを把握!

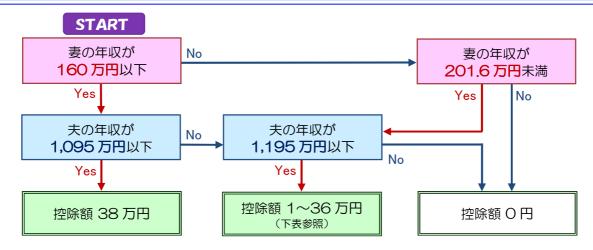
## Point 1: 所得税と社会保険では、扶養の範囲となる収入要件等が異なる

●「所得税の扶養」と「社会保険の扶養」の違い ●

		所得税	社会保険		
扶養の範囲となる収入要件	配偶者	<ul> <li>◆妻の年収が 123 万円以下 夫の年収が 1,195 万円以下 ⇒ 配偶者控除 の対象</li> <li>◆妻の年収が 123 万円超 201.6 万円未満 夫の年収が 1,195 万円以下 ⇒ 配偶者特別控除 の対象</li> </ul>	<ul> <li>◇家族の年収が 130万円未満*1、かつ、従業員の年収の2分の1未満*</li> <li>※1:60歳以上の家族は180万円未満。</li> <li>※2:家族の年収が従業員の年収の2分の以上であっても、従業員の年収より額である場合は、扶養認定されるこがあります。</li> </ul>		
	配偶者以外	<ul> <li>◆家族の年収が 123 万円以下         → 扶養控除 の対象     </li> <li>◆19歳~22歳*の子で、         年収が 123 万円超 188 万円以下     </li> <li>→ 特定親族特別控除 の対象</li> <li>※12月31日時点の年齢で判定します。</li> </ul>	<ul> <li>◆19歳~22歳*の子で、</li> <li>年収が 150万円未満</li> <li>※12月31日時点の年齢で判定します。</li> </ul>		
「収入」の考え方	<ul><li>◆年収</li><li>= 1月~12月の収入の合計額</li><li>◇通勤手当の取り扱い</li><li>・非課税通勤手当は収入から除かれる</li><li>・課税通勤手当は収入に含まれる</li></ul>		<ul> <li>◆年収         <ul> <li>共養の認定を受ける時点の収入を 年収に換算した額</li> </ul> </li> <li>◆通勤手当の取り扱い         <ul> <li>通勤手当は全額が収入に含まれる (課税・非課税は関係ない)</li> </ul> </li> </ul>		

# フローチャートでチェック! 所得税

## Point2:配偶者(特別)控除は、妻と夫の収入によって控除額が決まる



#### ● 夫が受ける配偶者(特別)控除の額 ●

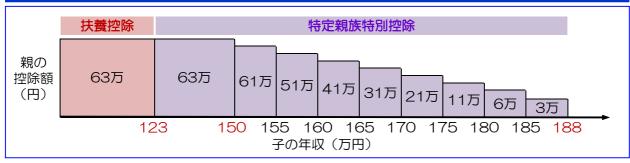
	夫の年収の目安				
		1,095万円以下	1,145万円以下	1,195万円以下	種類
妻の年収の目安	123万円以下	38万円 (48万円)	26万円 (32万円)	13万円 (16万円)	配偶者 控除
	123万円超 <b>160万円以下</b>	38万円	26万円	13万円	
	160万円超 165万円以下	36万円	24万円	12万円	
	165万円超 170万円以下	31万円	21万円	11万円	
	170万円超 175万円以下	26万円	18万円	9万円	==1/田 <del>=≥</del>
	175万円超 180万円以下	21万円	14万円	7万円	配偶者 特別
	180万円超 185万円以下	16万円	11万円	6万円	控除
	185万円超 190.4万円未満	11万円	8万円	4万円	1工1小
	190.4万円以上 197.2万円未満	6万円	4万円	2万円	
	197.2万円以上 <b>201.6万円未満</b>	3万円	2万円	1万円	
	201.6万円以上	0円	0円	0円	

・( )内は、妻が 70 歳以上の場合

### 新制度創設!

所得税

# Point3: 19歳~22歳の子は、年収 188万円まで控除対象になる



\*次号では、社会保険の扶養の要件についてご説明します。

#### \*あおぞらスタッフだより\*

朝晩が冷え込むようになって、お布団、鍋料理、こたつ、暖かいものが恋しい季節に なりました。個人的には寒くなると特におでんが食べたくなります。

コンビニでも買えて手軽にすぐ食べられて、あたたかいお出汁にホッとします。 最近「味噌おでん」という味噌味のおでんを教えてもらったので、

今年はいろんな味つけで楽しんでみようと思います。 [漆]