

生産実績 × 現場の記録 突き合わせレポート

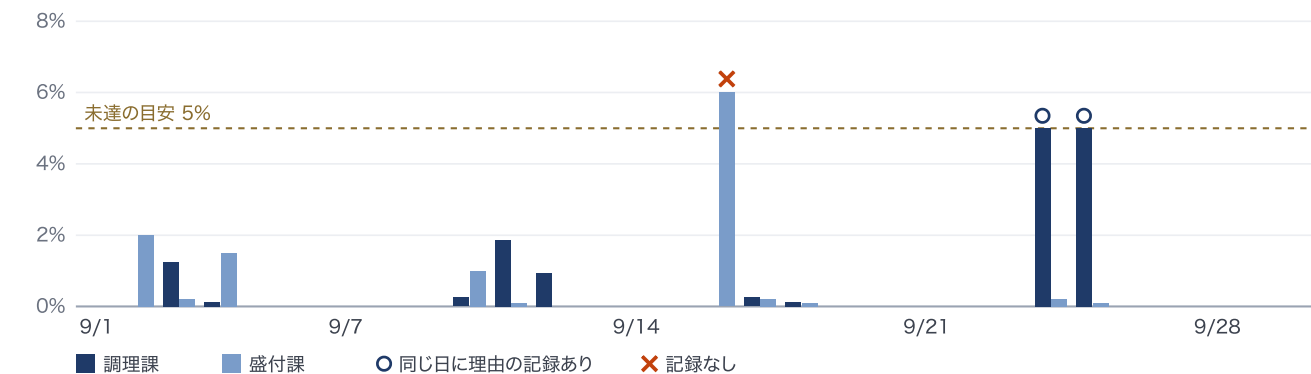
2026年9月(デモ) | AI(Claude)が現場の記録と生産実績の表を突き合わせて作成

このレポートについて:現場の記録(日報・トラブル報告・改善提案・タスク)は KOETE デモ環境のデータです。生産実績は、記録の出来事に合わせて作った架空のデータで、9/16 盛付課の停止だけは分析の検出力を示すために意図的に仕込んでいます。そのため数字の大きさそのものには意味がありません。見ていただきたいのは「数字の落ち込みに、現場の言葉で理由がつく」という読み方です。

01 結論

- 計画から5%以上落ちた日は3件(2部署×30日=60件中)。うち2件(9/24・9/25 の調理課)は、同じ日の日報とトラブル報告に理由がありました(Fryer #2 の停止で朝の唐揚げ弁当を400食から320食に)。
- 9/16 盛付課の落ち込み(停止40分)だけは、どの記録にも出てきません。同日の盛付課の日報3件はすべて「予定通り」、同日のトラブル報告は0件。監理団体の巡回があった日です。何があったか、盛付課に確認をおすすめします。
- 5%未満の小さな落ち込みに、記録で理由がついています。新人の立ち上がり(9/2・9/4)、アレルゲン切替での道具交換(9/10)、洗浄場の暑さ(9/3)など。

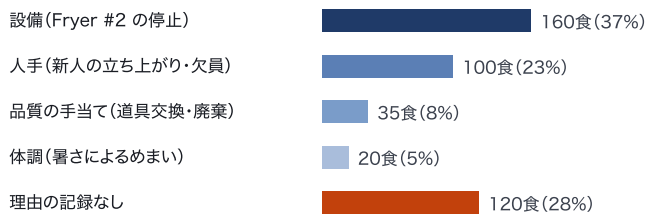
02 日ごとの未達率と、記録の有無



未達率=(計画数-実績数)÷計画数。○×は未達5%以上の日だけに付けています。品質管理課は生産数を持たないため対象外です。

日付	部署	実績/計画	未達	同じ日の記録(ID)
9/16	盛付課	1,880/2,000	-6.0%	なし
9/24	調理課	1,520/1,600	-5.0%	あり dr_j_20260924_duc・dr_j_20260924_hoa・tr_j04
9/25	調理課	1,520/1,600	-5.0%	あり dr_j_20260925_duc

03 落ちた理由の内訳



出来事のあった9件・不足計435食を、記録の本文から理由で分けました(分け方は AI の判断。根拠は付録の表)。

9/24 は盛付課も唐揚げ弁当が少なくなっていますが、工場長がトラブル報告のスレッドで「生産数の変更は私から盛付と出荷に伝えます」と書いており、盛付課の計画は変更済みとして扱いました。

04 記録だけで確かめられた、改善の効き目

アレルギー切替のルールと紫色の道具(tr_j02・ip_j02・case_j01)

9/14 に紫の道具を使い始めてから、切替チェック表の記入漏れ・取り違えはゼロ(case_j01 のコメント 9/25・9/26)。9/28 に承認。

開封専用のハサミと切れ端の記録(tr_j03・ip_j03・case_j02)

9/18 から、開封後に数えた切れ端の数はすべて一致し、なくなったものはゼロ(case_j02 のコメント 10/1)。10/2 に「2週間 異物ゼロ」で承認。

回転釜のタイマー(tr_j09・ip_j07・case_j10)

9/24 にタイマーでの攪拌に決めてから、焦げ付きの記録なし(tr_j09 のスレッド 9/26、case_j10 のコメント 9/28 「5日間一度も焦げていない」、dr_j_20260930_zhangwei)。

05 次の打ち手(記録に書かれている予定と、確認事項)

- 9/16 盛付課の落ち込みの確認(記録なし。今回の分析で見つかった唯一の空白)
- Fryer #2:温度センサーの交換は 10/7(case_j03・期限 10/2 を超過)。それまで Fryer #1 のみで朝320食
- 10/15 取引先A社の衛生監査:金属検出機の記録 9/19・9/20 の空欄は経緯書で説明(case_j04)

付 このレポートの作り方

① KOETE デモ環境から、外部AI連携で読めるのと同じ範囲(公開範囲が「全員」のもの)を書き出し:9月の日報192件・トラブル報告8件・改善提案7件・タスク10件 ② 生産実績の表(CSV)を読み込み、日付と部署で突き合わせ ③ 未達5%以上の日に、同じ日・同じ部署の「やや遅れ／大幅な遅れ」の日報かトラブル報告があるかを確認 ④ 数字はすべて集計プログラムの出力(match_results.json)から転記。生産実績のCSVと集計プログラムは source/ に同梱しています。

日付	部署	不足	停止	分類	架空データの根拠にした記録
9/2	盛付課	40食	0分	人手	dr_j_20260902_hninwai(新人の初めてのライン作業)
9/3	調理課	20食	0分	体調	dr_j_20260903_hoa・tr_j01(洗浄場でめまい、約30分休憩)
9/4	盛付課	30食	0分	人手	dr_j_20260904_hninwai(ご飯180gの量の練習中)
9/10	盛付課	20食	10分	品質	tr_j02・dr_j_20260910_chenjing(切替時に作業を止めて道具を交換)
9/11	調理課	30食	0分	人手	dr_j_20260911_hoa(洗い場が1人足りず、班長が下処理を兼務)
9/12	調理課	15食	0分	品質	dr_j_20260912_zhangwei・tr_j09(筑前煮 約2kgを廃棄)
9/16	盛付課	120食	40分	不明	(記録なし。分析の検出力を示すため意図的に仕込んだ停止)
9/24	調理課	80食	0分	設備	tr_j04・dr_j_20260924_hoa(Fryer #2 停止、朝の唐揚げ弁当 400→320食)
9/25	調理課	80食	0分	設備	dr_j_20260925_duc(Fryer #1 のみ、朝320食)