

教材番号	名称	時間	教材内容
450091	CGでわかる! 手ぬい・ボタンつけ	21	1.手ぬいの準備 2.玉結び 3.玉どめ 4.なみぬい 5.返しぬい 6.かがりぬい 7.ボタンつけ CGやスローモーション・ストップモーション映像、指先の拡大映像で、手ぬいの基礎を分かりやすく解説しています。
450098	調理実習基礎の基礎 準備編	17	食材を選ぶところから実際の調理実習まで、食品衛生について意識づけるとともに、実習中に生徒がやりがちな危険な行為について、なぜ、どこがいけないのかを具体的に説明しています。①食材の基礎②身じたくと準備③安全な作業
450099	調理実習基礎の基礎 作業編	21	一般的な調理の流れを確認し、包丁の扱いの基本を押さえるとともに、基礎的なテクニックとして、計量カップ・計量スプーンの使い方、炊飯、だしの取り方などを解説しています。また、環境に配慮できるように、上手な食器の洗い方やゴミ処理の仕方も紹介しています。
450100	調理実習基礎の基礎 切り方編	25	調理実習で使われる基本的な切り方を中心に、応用として野菜、果物の飾り切りまで、様々な切り方を取り上げています。輪切り/半月切り/いちょう切り/拍子木きり/さいの目切り/小口切り/ささがき/くし形切り/せん切り/みじん切り/乱切り/しらがねぎ/手綱こんにゃく 他
450101	調理実習基礎の基礎 下ごしらえ編	22	調理実習でよく使われる下ごしらえの手順や注意点を、わかりやすく紹介しています。乾物の戻し方/しらす、こんにゃくの取扱い/野菜の変色防止/葉ものゆで方と根菜類の煮方/粉ゼラチンの扱い/くだもの変色防止/ゆせんのしかた/泡立てる/いかの下ごしらえ 他
450102	衣服実習基礎の基礎 衣服製作の流れ編	25	衣服製作の全体の流れを大きくとらえると同時に、個々の作業において気を付けなければならない点を詳しく説明しています。また、衣服製作独特の用語についても説明し、ひとりでも実習を行うことができるようにしました。
450103	衣服実習基礎の基礎 手縫い編	20	針に糸を通すところから、玉結び、玉止めなど、本当の基礎基本から、ボタン付け、スナップ付けまで、手縫いのテクニックをていねいに紹介しています。①手縫いの基本②さまざまな手縫い(しつけ縫い/半返し縫い/本返し縫い/まつり縫い/ちどりがけ)③ボタン付け
450104	衣服実習基礎の基礎 ミシン縫い編	25	実際の縫い方の前に、ミシンの出し方、しまい方から、縫うための準備まで、もう一度基本に戻って説明しました。その上で、ミシンの種類による縫い方の違いや、さまざまな縫い方のテクニックを解説しています。また、トラブルへの対処法も充実しています。
460111	スマホの安全な使い方教室 ~気をつけようSNSのトラブルに	23	ドラマとナビゲーターの解説を通して、個人情報の取り扱い、SNSに潜む危険など最新のトピックを取り上げ、スマホの安全な使い方を学んでいきます。①個人情報は大丈夫?とくに写真は要注意!②リアルに会うことの危険③ネット犯罪の危険④誤解からネットいじめへ