

デジタル教科書 収録予定動画一覧表

NO	領域	内容	タイトル	NO	領域	内容	タイトル
1	A 家族・家庭生活	運動機能の発達	はいはい	123	B 衣食住の生活(食生活)	簡単な調理～日常食	スクランブルエッグ
2			はいはい、歩く	124			じゃがいもの皮をむく
3			つかまり立ち	125			粉ふきいも
4			よちよち歩き(1歳)	126			ツナポテトサラダ
5			片足跳び(4～5歳)	127			日本茶のいれ方
6			走る(3～5歳)	128			卵のゆで方
7			ブランコをこぐ	129			青菜の洗いかた
8			ブランコをこぐ(立ちこぎ)	130			青菜のゆで方
9			積み木をする	131			こまつなのごまあえ
10			はさみで切る(4歳)	132			ゆで野菜サラダ にんじん
11			折って切る(6歳)	133			ゆで野菜サラダ ブロッコリー
12			絵を描く(2歳)	134			ゆで野菜サラダ キャベツ
13	絵を描く(4歳)	135	ゆで野菜サラダ フレンチソース				
14	泣いて訴える(絵本の取り合い)	136	ゆで野菜サラダ 盛り付け				
15	会話が出来る(3歳)	137	ねぎのすみそあえ				
16	響きたいの?(4歳) ブープ(1歳)	138	ミニトマトを湯にくぐらせる				
17	まずおいしい(1歳未満)	139	野菜いため				
18	笑う(1歳)	140	野菜の煮物				
19	うれしい(2歳)	141	しょうが焼きつくり方				
20	得意(滑り台)	142	煮込みハンバーグつくり方				
21	うれしい(4歳)	143	シチューつくり方				
22	泣く(1歳)	144	牛丼のつくり方				
23	泣く「返して」(3歳)	145	煮魚つくり方				
24	泣く「返して」(4歳)	146	焼き魚つくり方				
25	恥ずかしい(3歳)	147	一尾の魚の下ごしらえ				
26	あやまる(6歳)	148	つみれ汁つくり方				
27	頭をなでる(1歳)	149	いわしの手開きのしかた				
28	取り合い(1・2歳)	150	かば焼きつくり方				
29	取り合いを解決(4歳)	151	蒸し野菜サラダ				
30	小さい子をいたわる(6歳)	152	青菜の卵とじ				
31	おにごっこ(4～6歳)	153	ミネストローネ				
32	トランプ遊び(5・6歳)	154	けんちん汁つくり方				
33	おとなと遊ぶ(砂遊び)(1・2歳)	155	筑前煮つくり方				
34	オンロイバナで遊ぶ	156	おせち				
35	一人で遊ぶ(3歳)	157	アイロンの安全な使い方				
36	友達と遊ぶ(砂場)	158	ワイシャツのアイロンかけ				
37	友達と遊ぶ(砂遊び)	159	ブラシかけ				
38	友達と遊ぶ(2・3歳)	160	実験				
39	友達と協力して遊ぶ(4歳)	161	衣服について				
40	大勢でルールを決めて遊ぶ(4～6歳)	162	布の厚さによるあたたかさの違い				
41	乗り物遊び(2歳)	163	布による空気の通しやすさ				
42	乗り物遊び(コンビブープ)(1歳)	164	布のびやすさの違い				
43	積み木遊び(2歳)	165	汚れによる水の染込みやすさの違い				
44	ごっこ遊び(砂場で)(3・4歳)	166	もみ洗い				
45	いないいないばー(5・6歳)	167	つまみ洗い				
46	電車で遊ぶ	168	おし洗い				
47	電車の取り合い(2歳)	169	ねじりしぼり				
48	ごっこ遊びでトラブル(4～6歳)	170	洗濯機洗い(点検)				
49	大きな子がじゃまをする	171	洗濯機洗い(仕分け)				
50	あやとり(6歳)	172	洗濯機洗い(洗濯)				
51	いただきます	173	玉結び				
52	手づかみ・スプーンで食べる	174	玉どめ				
53	はしで食べる(3～6歳)	175	なみ縫い(右利き)				
54	箸替えさせてもらう(1歳)	176	なみ縫い(左利き)				
55	自分で箸替える(ボタンも)(3歳)	177	本返し縫い(右利き)				
56	手伝ってもらって手を洗う(1・2歳)	178	本返し縫い(左利き)				
57	手洗いとうがいをする(3～5歳)	179	半返し縫い(右利き)				
58	道路の右側を歩く	180	半返し縫い(左利き)				
59	あいさつをする	181	かがり縫い(右利き)				
60	あいさつ	182	かがり縫い(左利き)				
61	子どもたちに自己紹介	183	足つきボタン				
62	手をつないだ	184	四つ穴ボタン				
63	絵本読み聞かせ	185	二つ穴ボタン				
64	手を洗おうね	186	スナップ付け(右利き)				
65	ひざに乗せて	187	スナップ付け(左利き)				
66	食事を手伝う	188	まつり縫い(右利き)				
67	紙芝居	189	まつり縫い(左利き)				
68	ありがとう、さよなら	190	糸の持ち方				
69	立ち上がり介助	191	指ぬきと運針				
70	歩行介助	192	正しい姿勢				
71	車いす	193	正しい姿勢				
72	ふきんやまな板の殺菌	194	ミシン針のつけ方				
73	まな板の使い方	195	ミシンの出し方としまい方				
74	まな板の洗いかた	196	ミシンの各部分の名前				
75	肉・魚用のまな板	197	から縫い				
76	包丁の安全な使い方	198	下糸を巻く				
77	包丁の洗いかた	199	下糸を入れる				
78	蒸し器の使い方	200	ミシンの糸のかけ方				
79	無機質を含むか確かめてみよう	201	下糸を出す				
80	ビタミンCを含むか確かめてみよう	202	ミシンの縫い目				
81	でんぷんを含むか確かめてみよう	203	ぬい始める				
82	脂質を含むか確かめてみよう	204	縫う方向を変える				
83	加熱による青菜のかさとの色の変化	205	ぬい終わる				
84	塩を加えたきゅうりのかさの変化	206	返しぬい				
85	ごぼうの色の色の変化	207	返しぬい(レバーを使用)				
86	加熱による変化 赤身魚	208	糸を結ぶ				
87	加熱による変化 白身魚	209	三つ折りぬい				
88	肉の加熱による変化	210	ロックミシン				
89	きゅうり 輪切り	211	ピンキング+二度縫い				
90	きゅうり 乱切り	212	ジグザグミシン				
91	きゅうり ひょうし木切り	213	布の特徴				
92	きゅうり 斜め薄切り	214	しるしのつけ方(右利き)				
93	きゅうり せん切り	215	しるしのつけ方(左利き)				
94	きゅうり 半月切り	216	裁断(右利き)				
95	きゅうり いちょう切り	217	裁断(左利き)				
96	皮むき(さといも)	218	まち針のとめ方				
97	小口切り(ねぎ)	219	ポケットをつける場合				
98	くし形切り(トマト)	220	布の特徴 折り目をつける				
99	さががき(ごぼう)	221	布の特徴 切る				
100	みじん切り(たまねぎ)	222	表に返す				
101	せん切り(キャベツ)	223	(手縫い) カードケース				
102	さいの目切り(にんじん)	224	(手縫い) ポケットティッシュ入れ				
103	いちょう切り(にんじん)	225	(手縫い) ベットボトルキャップの針刺し				
104	乱切り(にんじん)	226	ランチョンマット				
105	皮むき(じゃがいも) 右きき	227	マルチカバー				
106	皮むき(じゃがいも) 左きき	228	マイバッグ				
107	輪切り(にんじん) 右きき	229	きんちゃく				
108	輪切り(にんじん) 左きき	230	エプロン				
109	はかりの使い方	231	ファイルカバー				
110	計量カップ(液体)	232	非常持ち出し袋				
111	計量カップ(粉やつぶ)	233	道具入れ				
112	計量スプーン(粉やつぶ、液体)	234	ハーフパンツ				
113	一汁二菜	235	ごっこ遊び道具				
114	一汁三菜	236	リバーシブルバッグ(リメイク)				
115	箸のとり方・持ち方	237	クッションカバー(リメイク)				
116	米を洗う	238	照度計を使って明るさ調べ				
117	ご飯のたき方	239	バリアフリーデザイン				
118	ごんぶとかつおぶしのだし汁の取り方	240	キャッチセールス				
119	みそしるのつくり方 だしを準備する	241	アポイントメントセールス				
120	みそしるのつくり方 実の準備	242	悪質な訪問販売				
121	みそしるのつくり方	243	マルチ商法				
122	だしをとる食品の例	243	トラブルへの対応				