

Voedseleducatie West Friesland

Wilt u als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedsel­educatie? Hier vindt u meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten in West-Friesland!



Voedseleducatie – een praktische aanpak

Goed voor jezelf zorgen, voor de ander en voor je omgeving; dat komt allemaal samen in leren over voeding en voedsel. Voedseleducatie verbindt gezondheidseducatie en natuur- en milieueducatie (NME) met elkaar. Het onderwerp biedt een rijke leeromgeving waarin kinderen kennis en vaardigheden verwerven en waarden ontwikkelen die ze al snel zelf kunnen toepassen. Voedseleducatie is bij voorkeur praktisch en ervaringsgericht. Want door zelf te doen en samen te werken wordt theoretische kennis via hoofd, hart en handen pas echt verankerd in de leefwereld van het kind. Zowel school als kinderopvangorganisatie kunnen daarin een belangrijke rol vervullen.

Het landelijk impulsprogramma [Jong Leren Eten](#) werkt daarom met GGD's, JOGG, lokale NME-organisaties en tal van anderen samen, om voor alle kinderen dichtbij huis en school een goed aanbod van educatieve en ervaringsgerichte activiteiten over voedsel te realiseren. Er is al veel, maar hoe vind je daarin je weg? Dit overzicht kan daarbij helpen.

5 invalshoeken

Gezonde en duurzame voeding gaat over:

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Consumentenvaardigheden
-  Voedselbereiding

We adviseren om tijdens het opgroeien van kinderen aan alle onderwerpen aandacht te besteden. Daarbij kunt u het aanbod in deze gids gebruiken. Via de links komt u direct op websites waar u over deze activiteiten meer informatie vindt.

Kwaliteitsborging

De lesmaterialen en activiteiten uit dit aanbod voldoen aan een aantal basiscriteria die door Jong Leren Eten zijn vastgesteld en worden jaarlijks geëvalueerd.

Jong Leren Eten streeft naar structurele verankering van voedingseducatie in het schoolbeleid en lesprogramma. Onderwijsinhoudelijk haakt Jong Leren Eten aan bij het [Leerplankader Sport, Bewegen en Gezonde Leefstijl](#) (SBGL), thema Voeding van het Nationaal Expertisecentrum voor Leerplanontwikkeling (de SLO).

Financiering & kosten

Alle genoemde activiteiten hebben een eigen kostenplaatje. U vindt hierover meer informatie op de gelinkte website.

Subsidie Jong Leren Eten

Voor ervaringsgerichte activiteiten, zoals moestuin- of kooklessen of een bezoek aan een boerenbedrijf kunt u eventueel een [subsidie](#) aanvragen via het programma Jong Leren Eten.



Overzicht

Een effectieve aanpak om aandacht aan voedsel te geven ziet er als volgt uit:

- kies als organisatie voor structureel werken aan goede voeding: ga voor het vignet Voeding van Gezonde School of Gezonde Kinderopvang;

- zoek daarbij een educatief/activiteitenprogramma waarmee u de komende jaren in alle groepen aan de slag kunt, zoals Smaaklessen, Ik Eet het Beter en EU-Schoolfruit voor het basisonderwijs en Smakelijke Moestuin voor de kinderopvang of Smaakplezier voor de BSO;

- vul dit programma verder in met ervaringsgerichte activiteiten, zoals Moestuiniëren, Boerderijbezoek en Proeven & Koken. Voor een kennismaking daarmee is de subsidieregeling Jong Leren Eten beschikbaar.

Zo bouwen we samen aan brede betrokkenheid van kinderen bij gezonde en duurzame voeding!



smaak



gezonde voeding



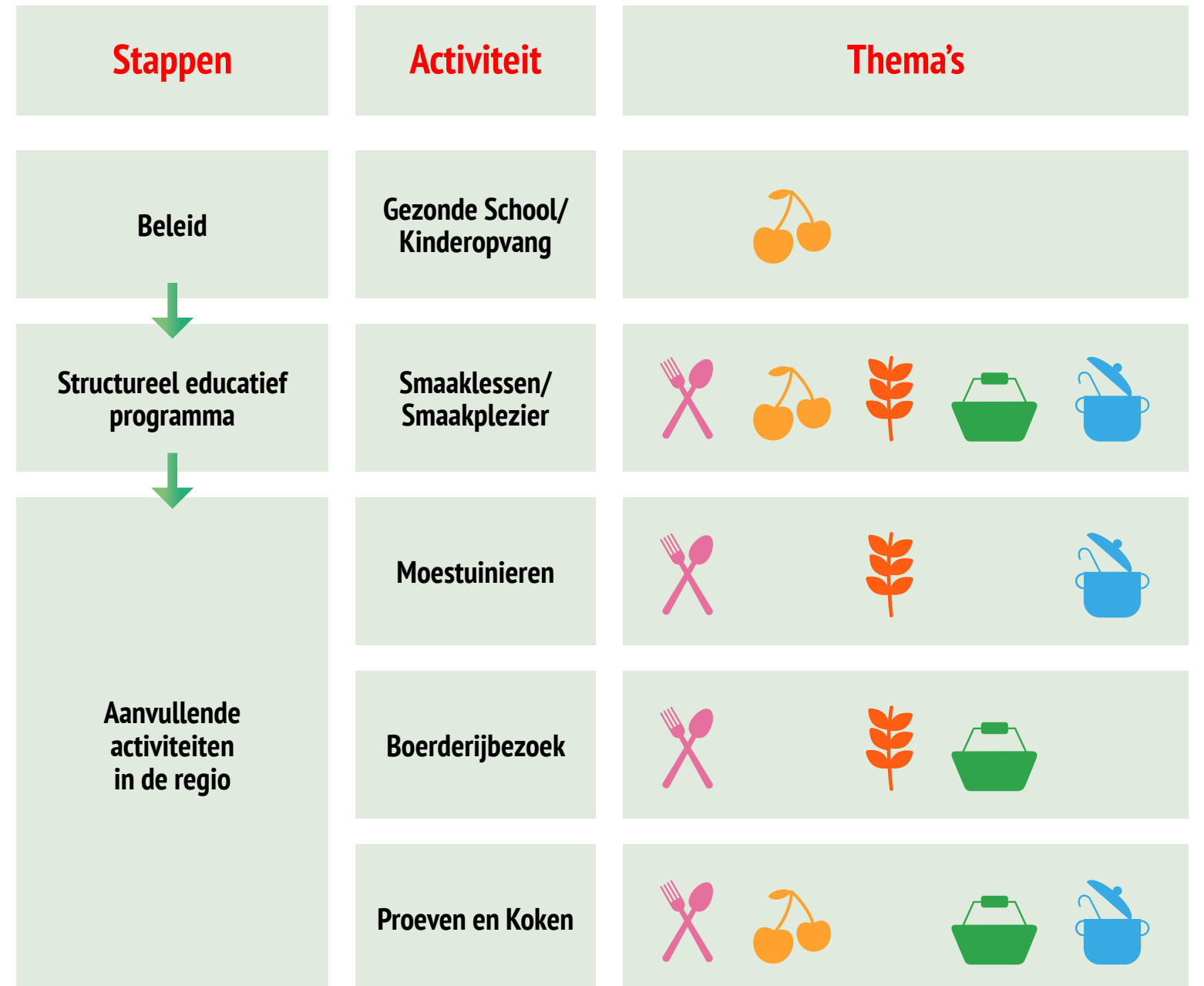
voedselproductie



consumenten vaardigheden



voedselbereiding





smaak

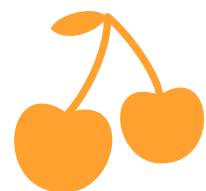
Wat is je smaak? Welke zintuigen heb je? Durf je nieuwe soorten eten te proeven?

Smaak is voor kinderen een interessante ingang om met het thema voeding aan de slag te gaan. Onderwerpen binnen het thema Smaak zijn bijvoorbeeld: Praten over wat smaak is, wat je smaak beïnvloedt en over verschil in smaken. Proeven met alle zintuigen. Proeven van nieuwe producten. Zo breiden kinderen hun smaakpalet uit. Ook culturele aspecten van smaak kunnen aan de orde komen.



Aanbod:

- **Op school**
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
 - [Ik Eet Het Beter](#) (groep 5-8)
 - [EU schoolfruit](#) (groep 1-8)
 - [lespakket De Opendoezer Ronde](#) (groep 6-8)
- **Op de kinderopvang**
 - [Smakelijke Moestuinen](#) (0-4 jaar)
- **Op de BSO**
 - [Smaakplezier](#) (4-12 jaar)
- **Tocat (Hem)**
 - [Demonstratie- en smaakles](#) (groep 1-8)
- **Zorgboerderij t Radje Venhuizen**
 - [Workshop Zelfgemaakt!](#) (vanaf 8 jr)
- **Op locatie in Hauwert, Andijk en Lutjebroek**
 - [Dagje Uit: De BoerderijBeleving](#) (jonge gezinnen)



gezonde
voeding

Waarom heb je eten en drinken nodig? Waarom heeft je lijf meer aan fruit, groente en brood dan aan chips en roze koeken?

Bij Gezonde Voeding gaat het bijvoorbeeld over de Schijf van Vijf (van het Voedingscentrum). Ook leren kinderen over de verhouding tussen eten en bewegen (de energiebalans). Ze leren dat je door te eten energie binnenkrijgt en dat je dit verbruikt door te bewegen. Kinderen leren dat de energie die je eet en de energie die je verbruikt met elkaar in balans moeten zijn.



Aanbod:

- **Op school**
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
 - [Gezonde School - vignet Voeding](#) (groep 1-8)
 - [EU schoolfruit](#) (groep 1-8)
 - [Ik Eet Het Beter](#) (groep 5-8)
 - [Gastles Gezonde voeding voor jou!](#) (groep 1-8)
 - [Gastles Eten en Bewegen](#) (groep 3-8)
 - [Rabo AZ Food tour](#) (groep 6-8)
 - [Lekker Fit \(Lespakket\)](#) (groep 1-8)
- **Op de kinderopvang**
 - [Gezonde Kinderopvang 0-4](#) (KOV)
 - [Smakelijke moestuinen](#) (0-4 jaar)
- **Op de BSO**
 - [Gezonde Kinderopvang BSO](#)
 - [Smaakplezier](#) (4-12 jaar)
- **Tocat op locatie**
 - [Kinderkookcursus](#) (BSO, brede schoolactiviteit)
- **Kookstudio 't Stadsplein Bovenkarspel**
 - [Alleskidz Kinderkoken](#) (6-12 jaar)
 - [Vet Gezond!](#) (13-18 jaar)



voedsel productie

Welke weg heeft je eten afgelegd voor het op je bord kwam? Hoe zit het met eten en duurzaamheid?

Bij het thema Voedselproductie gaat het om onderwerpen zoals de oorsprong van voedsel en voedselproductie, voedselbewerking en duurzaamheid. Kinderen leren onder andere dat er verschillende manieren zijn om eten te produceren en wat de voor- en nadelen zijn. Ook leren kinderen over dierenwelzijn en over het onderwerp Fairtrade.

Aanbod:

• Op school

- [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [Gastles Jouw Voedselvoetafdruk](#) (groep 5-8)
- [Lespakket Opperdoezer Ronde](#) (groep 6-8)
- [Gastlessen Moestuiniëren op het schoolplein](#) (grp 1-8)
- [Leskist Alles voor een pannenkoek](#) (groep 1-3)
- [Kweekpakket paddenstoelen in de klas](#) (groep 5-8)
- [Teeltwedstrijd De PindaFabriek](#) (groep 1-8)

• Op de kinderopvang

- [Smakelijke Moestuinen](#) (0-4 jaar)

• Op de BSO

- [Smaakplezier](#) (4-12 jaar)

• MAK Blokweer Hoorn

- [Big MAK Escape: weet wat je eet!](#) (groep 5,6)
- [Introductielessen schooltuinieren](#) (groep 1-8)
- [Kijk De Boerderij](#) (groepen kinderen en gezinnen)

• MEC De Witte Schuur Enkhuizen

- [Schooltuinieren](#) (groep 6,7 Enkhuizen)

• Museum Sow to Grow Enkhuizen

- [Sow to Grow, a plant Experience](#) (groep 7,8)

• Fruitkwekerij t Keetje Lutjebroek

- [Excursie Fruitkwekerij](#) (groep 1-8 en naschools)
- [Appelfeestje!](#) (kinderfeest)

• Stadslandbouw Hoorn

- [Moestuiniëren met de stadsboer](#) (groep 1-8 en naschools)

• Op locatie in Hauwert, Andijk en Lutjebroek

- [Dagje Uit: De BoerderijBeleving](#) (jonge gezinnen)

• Op locatie

- [Familiefietstour Dat Lust ik Wel](#) (gezinnen)

• Zorgboerderij t Radje Venhuizen

- [Workshop Zelfgemaakt!](#) (vanaf 8 jaar)





consumenten vaardigheden

Wat kun je in de winkel kopen? Wat staat er op het etiket? Hoe voorkom je dat je eten verspilt?

Bij dit thema leren kinderen bijvoorbeeld te analyseren wat er precies in een product zit. Ze leren ook hoe je eten goed bewaart en hoe je voorkomt dat je eten verspilt.



Aanbod:

- **Op school**
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
 - [Gastles Jouw Voedselvoetafdruk](#) (groep 5-8)
 - [Rabo AZ Foodtour](#) (groep 1-8)
 - [Lespakket Voedselverspilling](#) (groep 5-8)
- **Op de BSO**
 - [Smaakplezier](#) (4-12 jaar)



voedsel bereiding

Hoe maak je een gezonde, lekkere lunch? Hoe lees je een recept? Welke sociale vaardigheden horen er bij samen eten?

Bij dit thema gaan kinderen zoveel mogelijk praktisch aan de slag met het bereiden van voedsel. Ze leren bijvoorbeeld een recept lezen en aanpassen en diverse kook- en baktechnieken. Ook kan aandacht worden besteed aan de sociale kant, zoals tafelmanieren.



Aanbod:

- **Op school**
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
 - [Alles voor een pannenkoek \(leskist\)](#) (groep 1-3)
 - [Lespakket Opperdoezer Ronde](#) (groep 6-8)
- **Op de BSO**
 - [Smaakplezier](#) (4-12 jaar)
- **Op locatie**
 - [Kookworkshop gezond en vers](#) (groep 3-8 en BSO)
 - [Workshop Outdoor Cooking](#) (groep 5-8)
 - [Kinderkookcursus](#) (BSO, brede schoolactiviteit)
 - [Oerkoken met vuur!](#) (vanaf 8 jaar)
- **Kookstudio 't Stadsplein Bovenkarspel**
 - [Koken met de klas](#) (groep 3-8)
 - [Alleskidz Kinderkoken](#) (6-12 jaar)
- **Hoorn**
 - [Kinderkook café](#) (naschools 8-12 jaar)
- **Fruitkwekerij t Keetje Lutjebroek**
 - [Appelfeestje!](#) (kinderfeest)
- **Zorgboerderij t Radje Venhuizen**
 - [Workshop Zelfgemaakt!](#) (vanaf 8 jaar)

Gezonde school

Gezond eten en drinken is voor alle kinderen belangrijk.

Via gezonde voeding (basisvoeding) krijgen kinderen voedingsstoffen binnen die van belang zijn voor een gezonde groei en ontwikkeling. Kinderen brengen een groot gedeelte van de dag door op school. Daarom streven we ernaar dat op scholen gezond wordt gegeten en gedronken. Het programma Gezonde School stimuleert scholen om structureel en planmatig te werken aan een gezonde leefstijl op school.

Voeding is een van de 8 thema's binnen Gezonde School. Het programma beschrijft [vier pijlers](#) om samen met ouders en kinderen te werken aan gezond voedingsbeleid. Wie voldoet aan de eisen, kan het Vignet Gezonde School – thema Voeding ontvangen. Dat is een kwaliteitskeurmerk voor scholen die werken aan het verbeteren van de gezondheid van hun leerlingen.

Eén van de pijlers van de Gezonde School is het invoeren van structurele aandacht voor voedsel educatie in het lesprogramma. De volgende invalshoeken moeten hierin in ieder geval aan bod komen:



gezonde voeding



consumenten vaardigheden

Aanbevolen effectieve lesprogramma's zijn [Smaaklessen](#) en [Ik Eet het Beter](#), maar u kunt ook uw eigen programma samenstellen en voorleggen ter goedkeuring. Daarbij kunt u natuurlijk dit overzicht van voedsel educatie in West-Friesland goed benutten!

Advisering Gezonde School

Scholen kunnen in het voorjaar ondersteuning aanvragen via het [Ondersteuningsaanbod Gezonde School](#). Dit jaar is de inschrijving geopend van 4 maart t/m 18 april 2019.

Ondersteuning houdt in:

- advisering van de adviseur [Gezonde School van de GGD Hollands Noorden](#)
- een geldbedrag van 3000 euro per school voor taakuren of activiteiten in dit kader.
- (verplichte) scholing voor de Gezonde School coördinator van school.

Meer informatie over de Gezonde School in West-Friesland vindt u op de website van de [GGD Hollands Noorden](#).

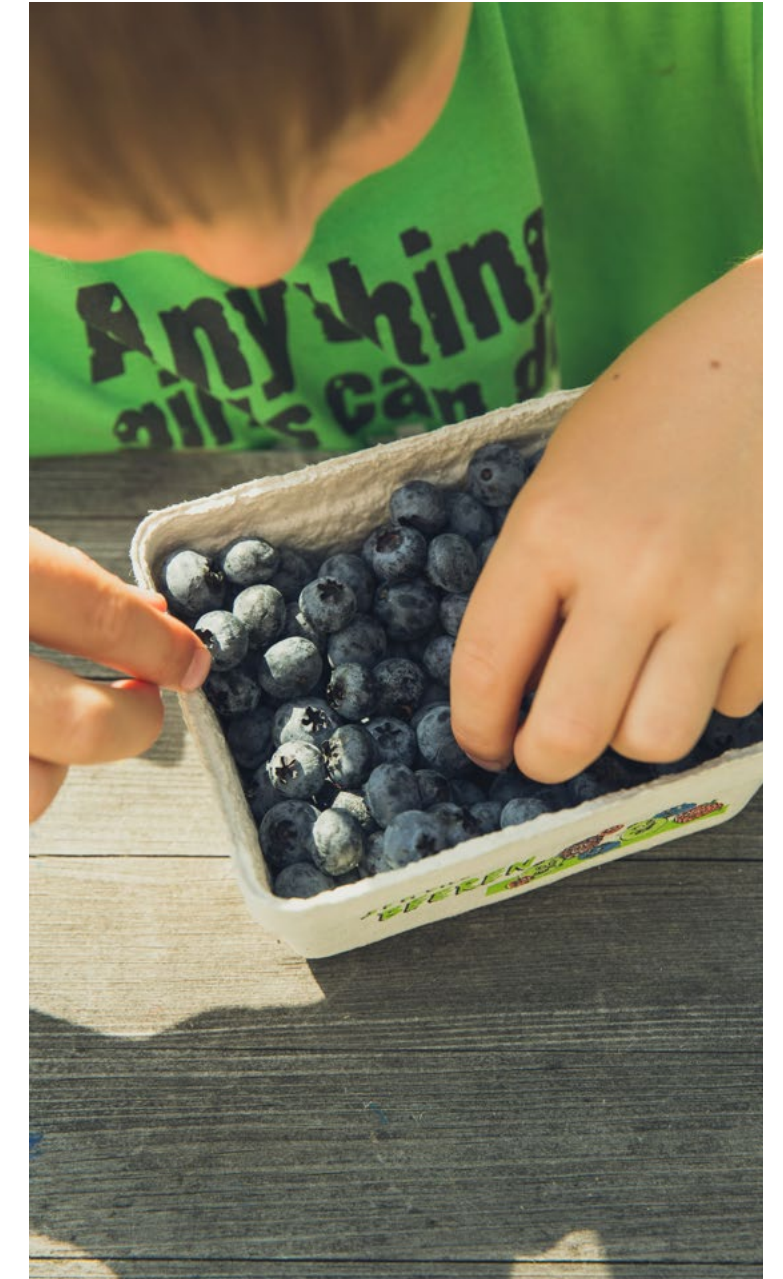
Gezonde Kinderopvang en BSO

Voor de kinderopvang en buitenschoolse opvang zijn er vergelijkbare programma's die u kunnen ondersteunen bij het structureel inbouwen van aandacht voor gezonde voeding in de organisatie. Neem eens een kijkje op www.gezondekinderopvang.nl. Er is een speciale training om dit onderwerp in de organisatie verder te ontwikkelen.

En ook hier geldt: jong geleerd is oud gedaan! Veel van de activiteiten die in dit overzicht worden aangeboden zijn ook toepasbaar voor de kinderopvang (moestuintjes, smaakactiviteiten) en de buitenschoolse opvang (boerderijbezoek, kookworkshops enz.)! Daarvoor kunt u subsidie aanvragen via www.jonglereneten.nl.

JOGG

De West-Friese gemeenten Medemblik en Koggenland hebben een eigen regisseur voor het programma Jongeren Op Gezond Gewicht. Zij stimuleren op allerlei manieren bewegen en gezonde voeding bij de jeugd en zijn altijd bereid met u mee te denken. U kunt de JOGG regisseurs bereiken via [TeamSportservice](#).



GEZONDE
SCHOOL

Smaaklessen

Smaaklessen is hét effectieve lesprogramma over eten en smaak voor kinderen op de basisschool. Met Smaaklessen wordt de nieuwsgierigheid en interesse van kinderen naar gezond en duurzaam eten opgewekt. Voor de buitenschoolse opvang is er de map Smaakplezier, met tal van activiteitsuggesties over voedsel en voeding!

Inhoud

De volgende thema's komen in het programma Smaaklessen aan bod:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



consumenten vaardigheden



voedselbereiding

Lesmethode

Het lesmateriaal bestaat uit een leraren-handleiding, 9 lessen voor groep 1/2, 5 lessen per groep voor groep 3 t/m 8 en kopieerbladen. Daarnaast is er ook een online digibordmodule. Alles is volledig uitgewerkt zodat u zo snel mogelijk aan de

slag kunt. De lessen duren gemiddeld 60 minuten per les. Het lesmateriaal is gratis te downloaden via smaaklessen.nl.

Er zijn verschillende manieren om Smaaklessen in te zetten:

- Project: Verdeel de lessen over de dagen van de projectperiode.
- Verspreid over het schooljaar: Maak van tevoren een planning, zodat alle lessen aan bod komen.
- Koppeling met andere lesmethoden.

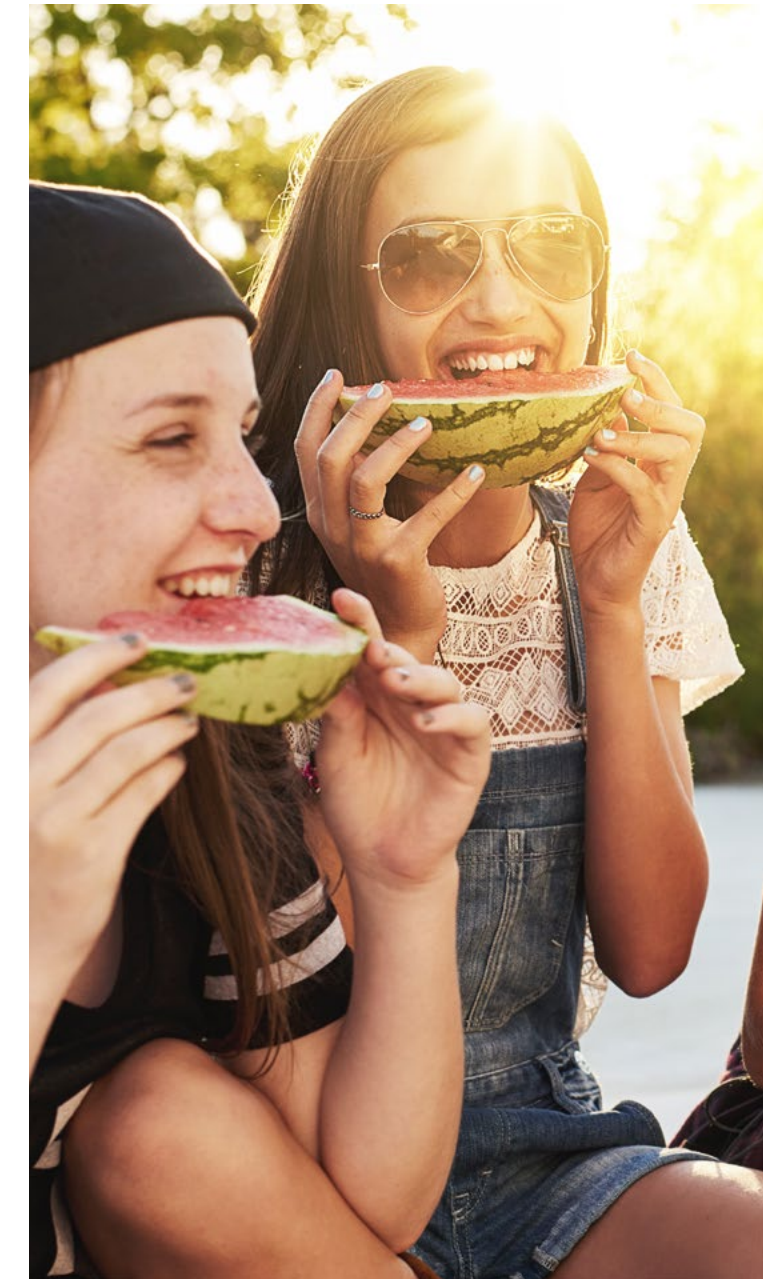
Smaakleskist

In de Smaakleskist zit de lesmap met het lesmateriaal en alle keukenmaterialen die u kunt gebruiken tijdens het geven van Smaaklessen. U kunt deze lenen bij MEC De Witte Schuur in Enkhuizen via een reservering in de digitale NME-Gids www.nmewestfriesland.nl. U kunt ook de lesmap (€75,-) of een Smaakleskist (€300,-) kopen via www.smaaklessen.nl. Daar is ook uitgebreidere informatie te vinden over het programma. Bij Smaaklessen hoort écht zien, ruiken, voelen en proeven van eten. Dit betekent dat u voor vrijwel alle lessen een aantal echte voedingsmiddelen nodig heeft, die u zelf kunt aanschaffen. Of combineer of vervang een smaakles door een gastles van een aanbieder in de regio.

Smaakmissie's

Smaaklessen wordt aangevuld met verdiepende interactieve lesmodules over de herkomst van de diverse voedselproductgroepen. Er zijn negen Smaakmissies beschikbaar die verdeeld zijn over de groepen van de basisschool. Kinderen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur. Elke Smaakmissie bestaat uit een introductie van de missie, lessen in de klas, een excursie naar een productiebedrijf, een huiswerkopdracht in de winkel en een kookopdracht.

>In dit overzicht vindt u suggesties voor excursies in de regio West-Friesland die aansluiten bij deze Smaakmissies!



Moestuinen

Het is wetenschappelijk aangetoond: moestuinen draagt bij aan een positieve houding van kinderen tegenover gezond voedsel. Het zelfgekweekte worteltje en radijsje wil je natuurlijk ook wel eens proeven! Tuinieren doe je met hoofd, hart en handen. Een geweldige belevenis voor een kind om het hele proces van zaaien tot oogsten tot een smakelijk einde te brengen!

Moestuinen kan overal en op elke schaal: van vensterbanktuin tot jaarrond een eigen moestuintje! Het mooiste is het als de moestuinlessen integraal deel uitmaken van het lesprogramma. Dan komt het er niet 'ook nog eens bij', maar worden de mogelijkheden volop benut. Groei, bloei en andere natuurprocessen liggen voor de hand, maar ook binnen rekenen en taal zijn veel mogelijkheden. Dankzij de dwarsverbanden blijft kennis beter hangen. Daarom vindt het programma Jong Leren Eten het moestuinen een belangrijk onderdeel van voedseleducatie.

Zoekt u informatie en praktische hulp? In West-Friesland zijn er een aantal ondersteuningsmogelijkheden voor moestuinen: u vindt ze in dit overzicht onder het thema 'Voedselproductie'.

West-Friesland is een belangrijke voedselproducerende regio. De zaadbedrijven vormen de wereldtop in de zaadveredeling. De vele tuinbouwbedrijven telen een enorme variëteit aan groenten, aardappelen en fruit. Door met kinderen te moestuinen krijgen ze meer inzicht in het werk in deze belangrijke sector voor de regio.

Inhoud

De volgende thema's komen in ieder geval aan bod in alle geboden vormen van moestuinen:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



voedselbereiding

Ook andere educatieve elementen zoals taal, meten, schatten, ruimtelijke oriëntatie en samenwerken maken doorgaans onderdeel uit van moestuinlessen.

Doelen

Iedere kind doet praktische kennis en ervaring op met tuinen en ecologie ter stimulering van een gezonde levensstijl en een duurzame en evenwichtige relatie met de natuurlijke omgeving.

- kinderen weten wat klei, zand en tuingrond is en waar het vandaan komt
- kinderen weten wat een plant nodig heeft om te groeien
- kinderen weten hoe zaad verspreid wordt
- kinderen leren met respect om te gaan met de natuur
- kinderen leren zorgen voor planten
- kinderen weten wat dieren en planten in de winter doen
- kinderen leren hoe verschillende groenten en kruiden smaken en krijgen hun oogst mee naar huis om de gezonde voeding ook te ervaren. Voor recepten kunnen leerlingen en ouders terecht op www.schooltuinrecepten.nl.

Voor meer informatie over moestuinen kunt u zich laten inspireren door de brochure **Moestuinen met kinderen**, te downloaden op www.jonglereneten.nl



Boerderijlessen

Door een bezoek aan een boerenbedrijf krijgen kinderen meer inzicht in de productie van voedsel, het werk van een tuinder of boer en de functie van dieren op de boerderij. Leerlingen leren waar voedsel vandaan komt en leggen een relatie tussen het boerenbedrijf en het dagelijks eten op hun bord. Moeilijke onderwerpen zoals over leven en dood, ethische kwesties en milieuvraagstukken worden niet geschuwd. Leerlingen kunnen onbevangen uit de hoek komen en dat maakt een gesprek op een boerderij zo uniek. Ze ontmoeten de boer, ervaren het boerenlandschap, leren de dieren kennen en steken de handen uit de mouwen. Zo maken kinderen ook kennis met het unieke karakter van West-Friesland als voedselproducerende regio. En misschien zien ze daarin ook een toekomst voor zichzelf. Ook voor kinderen 'van het platteland' is dit bezoek nog vaak een eye-opener!

Inhoud

De volgende thema's komen bij ieder bedrijfsbezoek in ieder geval aan bod:



smaak



voedselproductie



consumenten vaardigheden

Boerderijbezoek in West-Friesland

Boerderijlessen worden in verschillende vormen aangeboden op kinderboerderijen, stadsboerderijen en boerenbedrijven in de regio. Jong Leren Eten werkt aan meer samenhang en versterking van dit netwerk. Op dit moment kunt u in ieder geval terecht bij de bedrijven die op de pagina voedselproductie in dit overzicht genoemd zijn. Maar klop gerust eens aan bij een voedselproductiebedrijf bij u in de buurt: veel boeren vertellen graag over hun werk! Of neem een kijkje bij:

• Kijkboerderij MAK Blokweer

Bij MAK Blokweer is veel aandacht voor agrarische cultuurhistorie. De dieren zijn daarom niet uitsluitend als knuffeldieren belicht, maar ook als dieren met een agrarische functie. In de informatie is veel aandacht voor:

- Wat wij van dieren krijgen (bron van voeding)
- Houden van dieren (dierenwelzijn en duurzaamheid)
- Van oerdier tot boerdier (agrarische kringloop)

- Het landelijk platform www.boerderijeducatienederland.nl. De educatieboeren die via deze website genoemd zijn, hebben onder andere een training gevolgd om leerlingen te blijven boeien en het verhaal van het leven en werken op een boerderij te vertellen.

- www.proevkantoor.nl en www.datlustikwel.nl: via deze Noord-Hollands boer-burgerinitiatieven komt u in contact met telers die graag laten zien hoe hun bedrijf werkt!

- Doet uw school volgend jaar mee aan de [Rabo AZ Foodtour](#) in Noord-Holland? Dan is het ook de bedoeling dat de klas een boerenbedrijf bezoekt – zodat ook hier weer leuke vlogs gemaakt kunnen worden door de kinderen!

Voor de kleintjes

Voor de kleuters is een bezoek aan een [kinderboerderij](#) vaak al een hele belevenis. Hoewel voedsel daar niet direct aan de orde komt, is dit een goede gelegenheid voor een kennismaking met boerderijdieren, de functie daarvan en de zorg die deze dieren vragen.



Proeven en Koken

Wist je dat je een smaak gemiddeld 10 keer moet proeven voordat je het gaat waarderen? En dat kinderen veel makkelijker proeven van iets wat ze zelf gemaakt hebben - en het dan vaak lekkerder vinden? Zelf gemaakt kan zelf gekweekt zijn (groentes en kruiden), zelf bewerkt (boter, kaas) of zelf gekookt. Zelf koken nodigt kinderen uit tot experimenteren met smaken en ingrediënten en wekt hun interesse voor herkomst en gebruiken rondom voedsel. Hoe koop je in? Hoe maak je het en hoe eet je het? En wat doen we met de restjes?

Zelf koken maakt kinderen zich meer bewust van wat ze eten en ze oefenen ook nog eens met rekenen en taal en met sociale vaardigheden. Kortom: proeven en koken zijn waardevolle onderdelen van voedseleducatie.

Inhoud

In activiteiten met proeven en koken komen de volgende thema's altijd aan bod:



smaak



gezonde voeding



consumenten vaardigheden



voedselbereiding

Activiteitsaanbod

Landelijk en regionaal zijn er diverse aanbieders van gastlessen en kookworkshops, zowel op school als op een locatie met kookvoorzieningen. In de West-Friese regio zijn een aantal goede aanbieders, die voornamelijk koken met Westfriese streekproducten. Met hun activiteiten willen ze hun passie voor het Westfriese streekproduct overbrengen op de kinderen. Bovendien vermindert het werken met producten van dichterbij ook de voedselvoetafdruk. U kunt daar met de klas of BSO naar toe, of een chef uitnodigen bij u op school, die alle materialen meeneemt.

Maar dichterbij huis kunt u ook zelf aan de slag. Veel tips en leuke video's zijn te vinden op de website van het [Voedingscentrum!](#)



Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van [Jong Leren Eten Noord-Holland](#).

April 2019

In de regio West-Friesland zijn talrijke partijen betrokken bij educatie over voedsel en voeding:
Beter (w)eten, Clusius College Grootebroek, Culinaire Westfriesland, De Boerderijbeleving, Dieet compleet, Évlac, Fruitkwekerij 't Keetje, GGD Hollands Noorden, Greenport NHN, JOGG-regisseur Koggenland, JOGG-regisseur Medemblik, Kookstudio 't Stadsplein, LTO Noord, MAK Blokweer, MealToday, MEC De Witte Schuur, Natuur-el, SED gemeenten, Sow to Grow, Stichting Dat lust ik wel, Stichting Netwerk Hoorn, Stichting Stadslandbouw Hoorn, Stichting Westfriese Tafel, Team Sportservice West-Friesland, Tocat Culinaire, Vlammen, Westfriese bibliotheken.

Geïnteresseerden zijn van harte welkom hierbij aan te sluiten.
Adresgegevens vindbaar via www.jonglereneten.nl.

