

Voedseleducatie regio Zaanstreek-Waterland

Wilt u als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedsel educatie? Hier vindt u meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten in de regio Zaanstreek-Waterland!



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 gezondheidsonderwijs 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. Zo wordt gebruik gemaakt van de database '[Loket Gezond Leven](#)'.

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!



Stappen	Activiteit	Thema's
Beleid	Gezonde School/ Kinderopvang	
↓	Structureel educatief programma	
↓	Aanvullende activiteiten in de gemeente	
	Moestuiniëren	
	Boerderijbezoek	
	Proeven en Koken	

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 voedseleducatie in het lesprogramma. De volgende invalshoeken moeten hierin in ieder geval aan bod komen:



gezonde voeding



consumenten vaardigheden

Aanbevolen effectieve lesprogramma's voor PO zijn [Smaaklessen](#) en [Ik Eet het Beter](#), Voor het VO zijn dit Weet wat je eet en Do-it maar u kunt ook uw eigen programma samenstellen en voorleggen ter goedkeuring. Daarbij kunt u natuurlijk dit overzicht van voedseleducatie in Zaanstreek-Waterland goed benutten!

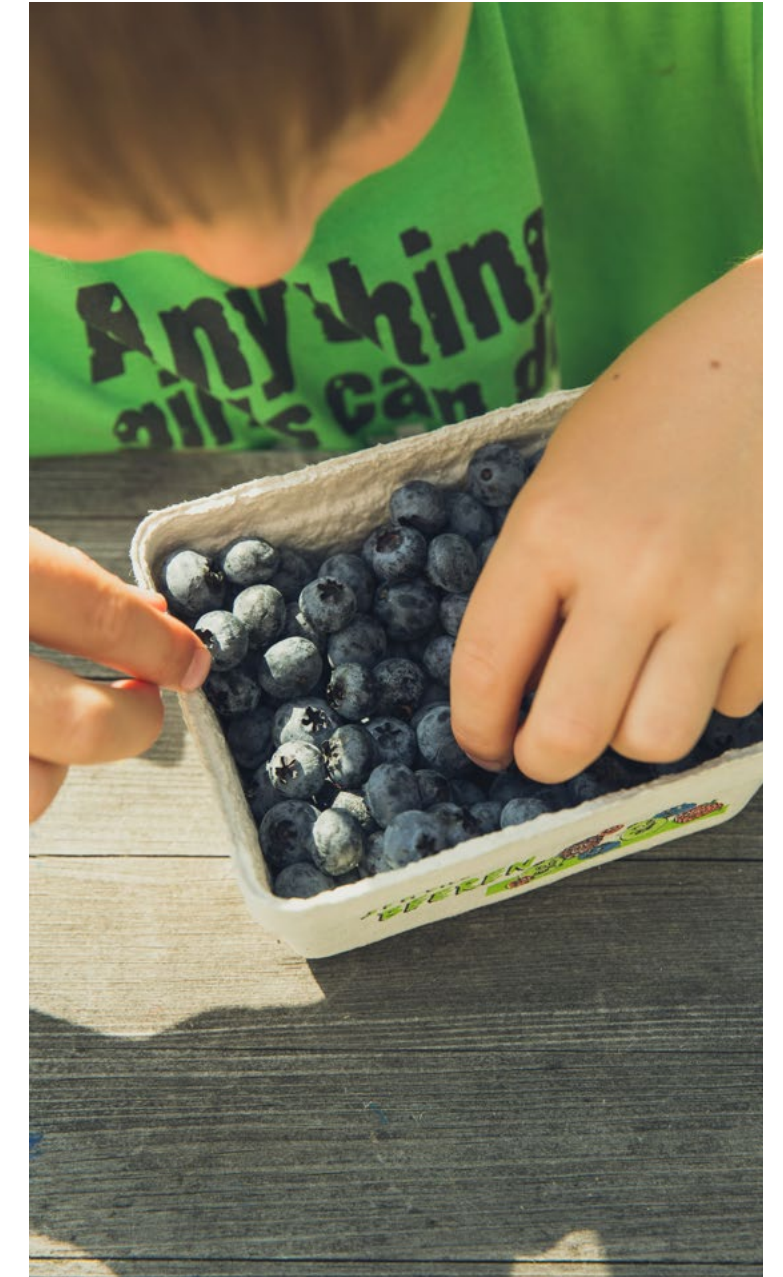
Advisering Gezonde School

De Gezonde School-adviseurs van GGD Zaanstreek-Waterland begeleiden en adviseren scholen bij de vier pijlers van de Gezonde School-aanpak en de verschillende lesprogramma's. Ook kunnen zij helpen bij de aanvraag van een themacertificaat en eventuele subsidiemogelijkheden. Meer informatie? Neem contact op de adviseurs via gezondeschool@ggdzw.nl.

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.)!



JOGG Zaanstad & JOGG-Purmerend

Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG) is een aanpak in de wijk die, samen met jou, een gezonde omgeving creëert. Waarin de gezonde keuze de makkelijke keuze is. De JOGG-aanpak werkt nauw samen met o.a. GGD Zaanstreek-Waterland en Jong Leren Eten Noord-Holland.

Jongeren die opgroeien in een gezonde omgeving met een gezonde leefstijl worden fysiek, psychisch en sociaal beter toegerust op de toekomst. Maar de wereld waarin onze jeugd opgroeit, is de laatste decennia ongemerkt een omgeving geworden die uitnodigt tot veel eten en weinig bewegen. Het gevolg: veel kinderen leven ongezond. Ze bewegen te weinig, krijgen te veel suikers binnen en te weinig vezels en vitaminen. Kinderen zijn hierdoor minder fit, kunnen zich minder goed concentreren op school en ontwikkelen ongezonde gewoontes waardoor zij later meer kans hebben om ziek te worden. Dit zijn niet alleen kinderen met overgewicht, het grootste deel van de kinderen in Zaanstreek/Waterland leeft ongezond. Daarom zetten JOGG-gemeenten niet eenmalig, maar langdurig in op een, of meerdere themacampagnes waaronder: [DrinkWater](#), [Gratis Bewegen, gewoon doen!](#), [Groente... zet je tanden erin!](#) en/of [Slaap Lekker](#). JOGG-Zaanstad en JOGG-Purmerend proberen alle lokale professionals die in aanraking komen met kinderen, en hun ouders, hierbij te betrekken. Zowel publiek als private partijen. Want een gezonde omgeving bereiken we alleen met inzet van ons allemaal.

Wat is jouw aandeel in een gezonde omgeving?

Hoe klein of groot, er is altijd iets dat je kunt doen. JOGG brengt je graag op ideeën en denkt mee hoe het voor mekaar te krijgen. Wil je sparren? Neem contact op met [team JOGG-Zaanstad](#) of [team JOGG-Purmerend](#)

Gezonde groet,

Team JOGG-Zaanstad
Team JOGG-Purmerend

Communicatie

- Website www.joggzaanstad.nl en www.spurd.nl/JOGG-Purmerend
- Twitter [@JOGGZaanstad](#)
- [Filmpje Smakelijke Moestuinen](#)





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.



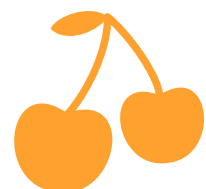
Aanbod:

KO

- Op de kinderopvang
 - [Smaakspel](#) (0-4 jaar)

PO & BSO

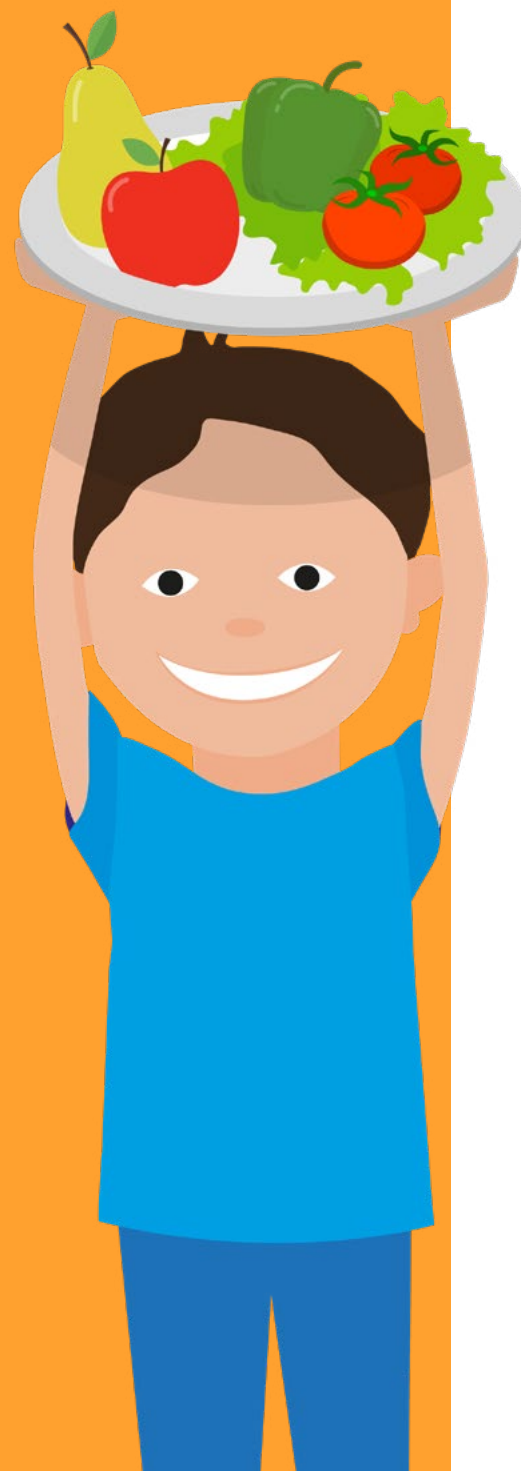
- Op school
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
- Op school / in de natuur
 - [Eetbare planten proeven](#) (7-12 jaar)
- Op de BSO
 - [Smaakplezier](#) (groep 1-8)
- Buiten
 - [Resto van Harte](#) (groep 3-8)
 - [HEM lab](#) (groep 3-8)
- Op school / knutselkookclub Purmerend, Burg. Kooimanweg
 - [Gastles \(groente\) proeven](#) (7-12 jaar)



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:

KO

- **Training voor pedagogisch medewerkers**
 - [Gezonde Start](#) (0-4 jaar)
- **Op de kinderopvang**
 - [Groente, zet je tanden er in \(JOGG thema\)](#) (0-4 jaar)
 - [Over op drinkwater \(JOGG thema\)](#) (0-4 jaar)
 - [Gezond Voedingsbeleid](#) (0-4 jaar)

PO & BSO

- **Op school**
 - [De Gezonde School-vignet Voeding](#) (groep 1-8)
 - [RABO AZ Foodtour](#) (groep 7,8)
 - [Lekker Fit!](#) (groep 1-8)
 - [EU Schoolfruit](#) (groep 1-8)
 - [Ik Eet Het Beter](#) (groep 3-8)
- **Op school en in de buurt**
 - [Water campagne JOGG](#) (groep 1-8)

VO

- **Op school**
 - [Gezonde School](#) alle typen onderwijs (12-18 jaar)
 - [Foodlab](#) Praktijkonderwijs en VMBO (12-14 jaar)
 - [Gezonde Schoolkantine](#) alle typen onderwijs (12-18 jr)
- **Online, op school uit te voeren**
 - [Weet wat je eet](#) Havo, VWO, MBO, VMBO
 - [Krachtvoer](#) Havo, VWO
- **AHXL Purmerend**
 - [Supermarktsafari](#) (8-18 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:

KO

- Op de kinderopvang
 - [Smakelijke Moestuinen](#) (2-4 jaar)

PO & BSO

- Op school
 - [Van akker tot bakker](#) (ZNMC)
 - [Paddestoelen kweken](#) (ZNMC)
 - [InStock - lespakket Voedselverspilling](#) (groep 5-8)
 - [Champignons kweken](#) (6-12 jaar)
- Purmerend

• Buiten school

- [Boter, kaas en eieren](#) (ZNMC)
- [Schooltuinieren](#) (ZNMC)
- [Eten uit de natuur](#) (ZNMC)
- [Voedseleducatie](#) (Duurzaam)
- [Tuinieren](#) (Kindertuinen Assendelft)
- [Bezoekerscentrum](#) (De Poelboerderij)
- [Boerderij Educatie bij Willig](#) (groep 3-8)
- [Boerderij Educatie bij Achtervennen](#) (groep 3-8)
- [Boerderij Educatie bij Elelenveld](#) (groep 3-8)

• Sow to Grow Enkhuizen

- [Zaadveredeling en voeding](#) (10-12 jaar)

• Schooltuintjes

- [Groente telen](#) (10-12 jaar)

• De Proeftuin, Oostdijk 4, Noordbeemster

- [Bezoek, eigen begeleiding mee](#) (6-12 jaar)

• Bij voedselproducenten

- [Kom in de kas](#) (groep 1-8)
- [Campina open dagen](#) (groep 1-8)

VO

• Op school

- [Gastles Insecten met proeverij](#) Praktijkonderwijs, VMBO, Havo, VWO, MBO



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:

PO & BSO

- Op school
 - [InStock - lespakket Voedselverspilling](#) (groep 5-8)



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:

PO & BSO

- **Op school**
 - [GrowWizzkids](#) (groep 3-8)
 - [Chef het Samen](#) (groep 3-8)
 - [Gezonde traktaties maken](#) (9-12 jaar)
- **Op school/knutselkookclub Purmerend, Burg. Kooimanweg**
 - [Verschillende voedselbereidingslessen](#) (6-12 jaar)
- **Kinderboerderij De Ridder Purmerend**
 - [Bijenles](#) (9-12 jaar)
 - [Lessen: soep, kaas&boter, gedroogd fruit&moes, pannenkoek&stroop](#), (9-12 jaar)

VO

- **Op school**
 - [Foodlab](#), Praktijkonderwijs en VMBO (12-14 jaar)

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.

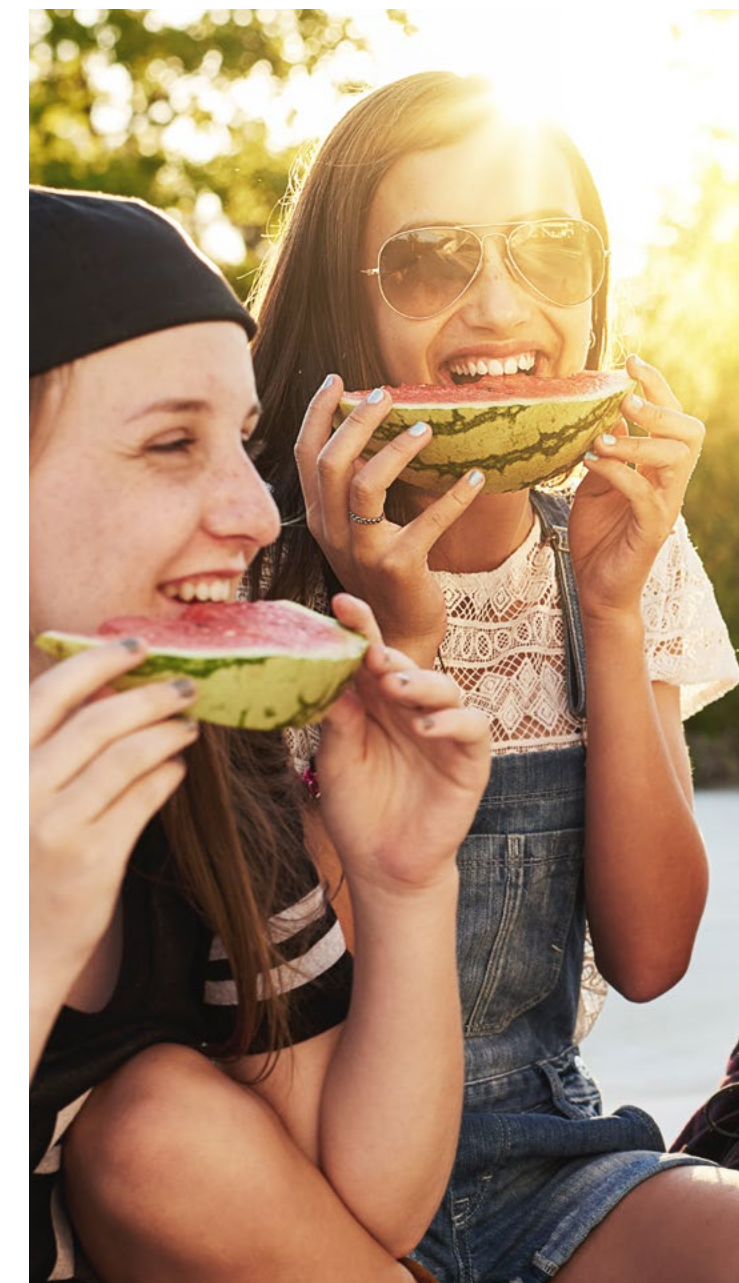
Smaakleskist

In de Smaakleskist zit de lesmap met het lesmateriaal en alle keukenmaterialen die u kunt gebruiken tijdens het geven van Smaaklessen. U kunt 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 gemeente.

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 Zaanstreek-Waterland die aansluiten bij deze Smaakmissies!



Moestuinen

Het is wetenschappelijk aangetoond: moestuinieren 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 moestuinieren een belangrijk onderdeel van voedseleducatie.

Zoekt u informatie en praktische hulp? In de regio Zaanstreek-Waterland zijn er een aantal ondersteuningsmogelijkheden voor moestuinieren: u vindt ze in dit overzicht onder het thema 'Voedselproductie'.

Inhoud

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



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



voedselbereiding

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 moestuinieren kunt u zich laten inspireren door de brochure **Moestuinen met kinderen**, te downloaden op www.jonglereneten.nl

[Filmpje Smakelijke Moestuinen](#)



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. 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 de regio Zaanstreek-Waterland

Boerderijlessen worden in verschillende vormen aangeboden op kinderboerderijen, stadsboerderijen en boerenbedrijven in de regio Zaanstreek-Waterland en omgeving. 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!

- 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](http://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

Activiteitenaanbod

Landelijk en regionaal zijn er diverse aanbieders van gastlessen, zowel op school als op een locatie met kookvoorzieningen. In de regio Zaanstreek-Waterland zijn een aantal goede aanbieders, zoals [Samen koken, samen eten](#), die voornamelijk koken met streekproducten. U kunt daar met de klas of BSO naar toe, of een kok/gastdocent 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](#).

Mei 2019

In de regio Zaanstreek-Waterland zijn de volgende partijen betrokken bij educatie over voedsel en voeding:

GGD Zaanstreek-Waterland, Jong Leren Eten Noord Holland, JOGG Zaanstreek-Waterland, Zaans Natuur en Milieu Centrum en JOGG Purmerend.

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



Zaanstreek-Waterland

jongeren op
gezond gewicht

ZNSTD

jongeren op
gezond gewicht

Purmerend

**ZAANS
NATUUR
MILIEU
CENTRUM**

