

Menukaart voedseleducatie regio Leiden

Iedereen voedselwijs!

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 Leiden en omgeving!



voedselproductie

duurzaam kiezen

gezonde voeding

consumenten-
vaardigheden



voedselbereiding

smaak



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.

6 thema's

Gezonde en duurzame voeding gaat over:



Smaak



Gezondheid



Voedselproductie



Consumentenvaardigheden



Voedselbereiding



Duurzaam kiezen

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. 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 jaarlijks een [subsidie](#) aanvragen via het programma Jong Leren Eten.



Toelichting

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 Moestuinieren, Boerderijbezoek en Proeven & Koken. Voor een kennismaking daarmee is jaarlijkse de subsidieregeling Jong Leren Eten beschikbaar.

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



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



consumentenvaardigheden



voedselbereiding



duurzaam kiezen

Stappen

Beleid

Structureel
educatief
programma

Aanvullende
activiteiten in
de gemeente

Activiteit

Gezonde School / Kinderopvang

[klik hier](#)

Smaaklessen / Smaakplezier

[klik hier](#)

Moestuinieren

[klik hier](#)

Boerderijbezoek

[klik hier](#)

Proeven en koken

[klik hier](#)

Diversen

[klik hier](#)

Thema's





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.



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.



Voedselproductie

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.

[naar overzicht](#)



Consumentenvaardigheden

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.



Voedselbereiding

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.



Duurzaam kiezen

Welke invloed heeft jouw voedsel op de aarde?

En welke keuzes kun je maken?

In dit thema krijgt "gezond voor de aarde" expliciet aandacht. Leerlingen worden zich bewust dat er keuzes te maken zijn bij het kopen van voedsel en het bereiden. Denk aan de keuze wel of geen of minder vlees en melkproducten eten. De keuze voor biologisch voedsel, producten van ver of dichtbij. Afwegingen worden besproken om zelf bewuste keuzes te (leren) maken.



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. [GGD Hollands Midden](#) werkt volgens de 'Gezonde School werkwijze'. Hierin staan vier pijlers centraal: beleid, educatie, signaleren en schoolomgeving. Door alle pijlers effectief en structureel op te pakken, werkt school op een planmatige manier aan gezondheid en komt ze in aanmerking voor de Gezonde School vignetten 'voeding' en 'bewegen en sport'. De vignetaanvragen worden getoetst en beoordeeld door deskundigen van het Voedingscentrum (voeding) en KVLO (bewegen en sport). Het vignet Gezonde School biedt school erkenning, borging van beleid en een duidelijk kader. Van scholen die met GGD Hollands Midden samenwerken wordt verwacht dat scholen na afloop van het traject de aanpak kunnen onderbouwen door het behalen van het vignet Gezonde School op (een van) de thema's 'Voeding' en 'Bewegen en Sport'.

Eén van de pijlers van de Gezonde School is het invoeren van structurele aandacht voor voedseleducatie in het lesprogramma. De volgende thema's moeten hierin in ieder geval aan bod komen:



gezonde voeding



consumentenvaardigheden

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 Leiden goed benutten!

Advisering Gezonde School

Scholen kunnen in het voorjaar ondersteuning aanvragen via het [Ondersteuningsaanbod Gezonde School](#).

Ondersteuning houdt in:

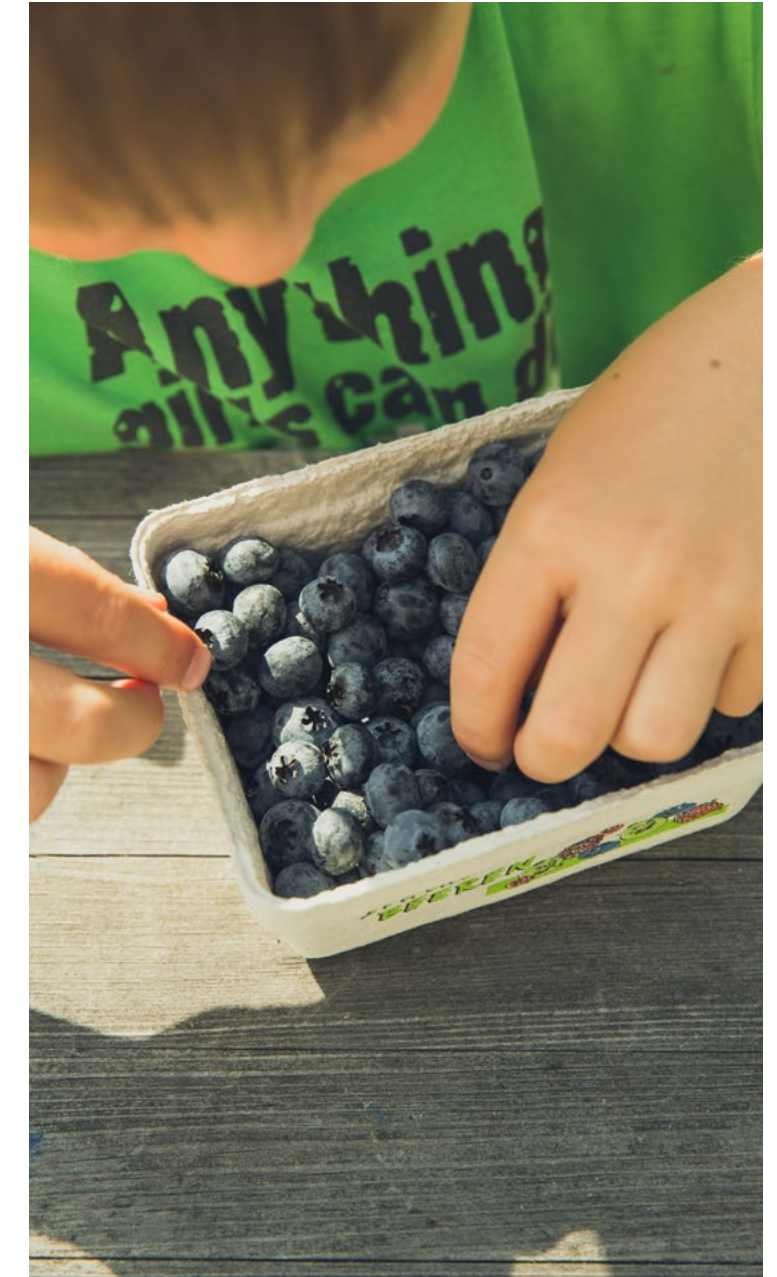
- advisering van de adviseur [Gezonde School van de GGD Hollands Midden](#)
- een geldbedrag van 3000 euro per school voor taakuren of activiteiten in dit kader.
- (verplichte) scholing voor de Gezonde School coördinator van school.

Meer informatie over de Gezonde School in regio Leiden vindt u op de website van de [GGD Hollands Midden](#).

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.



Wat is 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:

KDV

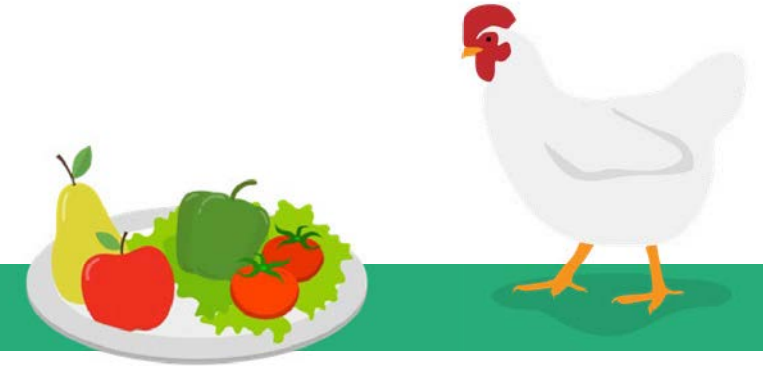
- Op kinderdagverblijf
 - [Gezonde start](#) (KDV)

PO & BSO

- Op school
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8 & BSO)
 - [Gezonde School - vignet Voeding](#) (groep 1-8)
 - [EU schoolfruit](#) (groep 1-8)
 - [Ik Eet Het Beter](#) (groep 5-8)
 - [Lekker Fit \(Lespakket\)](#) (groep 1-8)
 - [Gezonde school](#) (groep 1-8)
- Op de BSO
 - [Gezonde Kinderopvang BSO](#) (BSO)
 - [Smaakplezier](#) (BSO)
- MEC Oegstgeest
 - [Wat zit er in ons eten?](#) (groep 5-8)

VO

- Op school
 - [Gezonde school](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Gezonde School - vignet Voeding](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Gezonde schoolkantine](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Do-it](#) (klas 1, 2)
- Online op school uit te voeren
 - [Weet wat je eet](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Krachtvoer](#) (VMBO klas 1, 2)
- Future FoodLAB
 - [Workshops gezond eten en drinken](#) (klas 1, 2)



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



consumentenvaardigheden



voedselbereiding



duurzaam kiezen

naar overzicht

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.

Chef!

Chef! is het gratis online lesportaal met alle lessen en activiteiten van Smaaklessen en EU-Schoolfruit. In Chef! kan je flexibel en op maat aan de slag met voedseleducatie op school. De interactieve lessen worden via het digibord gegeven.

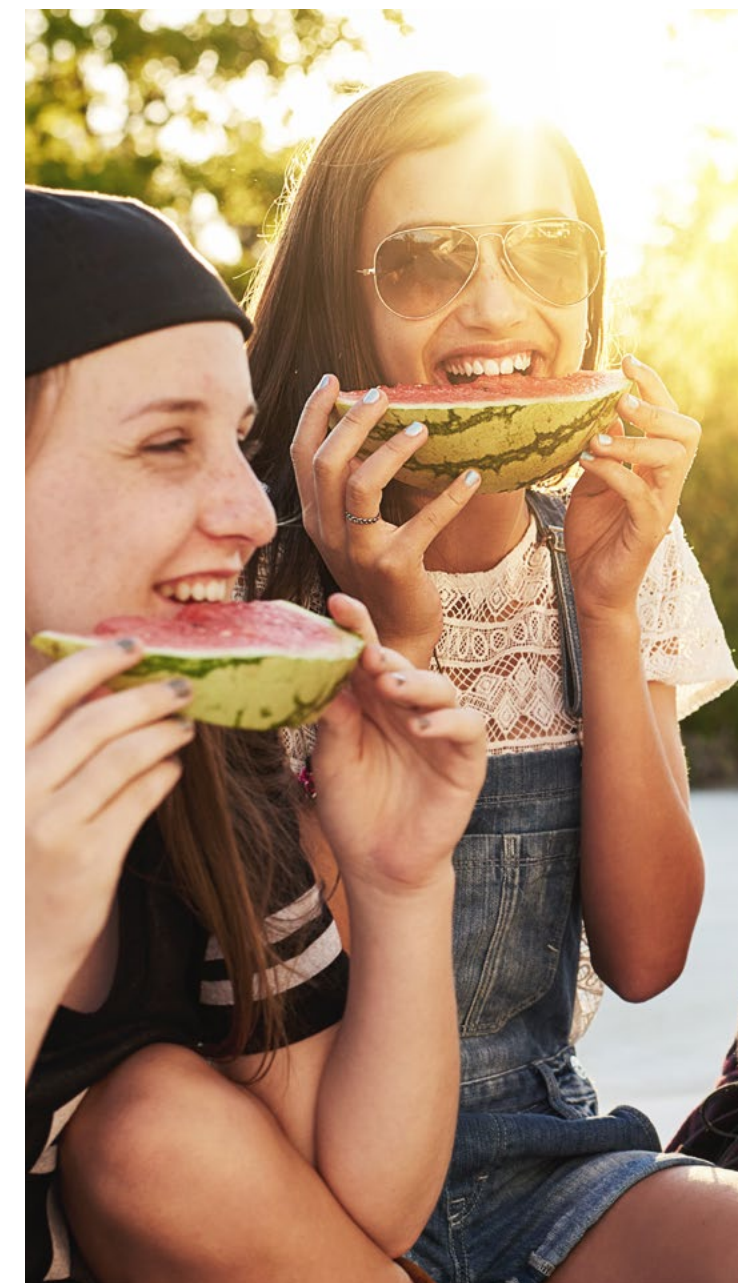
Smaakleskist

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. Een aantal NME-centra en de GGD lenen de smaakleskist gratis uit, zie ook: [GGD Holland Midden](#), [NDE Leiden](#), [MEC Leiderdorp](#) en [De groene bol](#).

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 het overzicht vindt u suggesties voor excursies in de regio Leiden die aansluiten bij de 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 regio Leiden zijn er een aantal ondersteuningsmogelijkheden voor moestuinen: u vindt ze in de kolom 'Aanbod' op deze pagina.

Inhoud

Veel educatieve elementen zoals taal, meten, schatten, ruimtelijke oriëntatie en samenwerken maken doorgaans onderdeel uit van moestuinen.

In bijna alle vormen van moestuinen komen onderstaande thema's aan bod:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



voedselbereiding



duurzaam kiezen

Doelen

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

Afhankelijk van de grootte van de moestuin, en het aantal lessen; een heel seizoen of korter zijn er vele doelen waaronder veel op het gebied van beleven, verwonderen, vaardigheden en waardenvorming.

- De schoolmoestuin is een plek voor verwondering/beleving: denk aan de groeikracht van sommige gewassen en het dierenleven waar ze mee worden geconfronteerd op de schooltuin: vies, eng, spannend, mooi..
- Kinderen zijn zichtbaar trots op wat ze na gedane arbeid kunnen oogsten!
- Kinderen groeien door zelf te tuinieren van een passieve consument naar een actievare consument, die meer respect krijgt voor wat er elke dag op zijn of haar bord komt. Ze worden 'voedselwijzer'.

Voor recepten kunnen leerlingen en ouders terecht op www.schooltuinrecepten.nl

Aanbod:

KDV

- Op het kinderdagverblijf
 - [Smakelijke Moestuinen](#) (2-4 jaar)

PO & BSO

- Op school
 - [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (groep 5-8)
 - [Maatwerk Moestuinen](#) (groep 1-8)
 - [Lespakket Onderzoekend leren met Kiemgroenten](#) (groep 3-5)
 - [Moestuintips en lesmateriaal](#) (groep 3-5, BSO)
 - [Methode makkelijke moestuin op school](#) (groep 5-7)
 - [Handleiding schoolmoestuin](#) (groep 1-8)
 - [Minimoestuin op school](#) (groep 1-8)
 - [Seizoenskalender](#) (groep 1-8, BSOT)
 - [Seizoensgroenten](#) (groep 1-8)

- Tuin, op school of andere locatie
 - [Moestuinlessen](#) (groep 5, 6 en BSO)

- Leidse schooltuinen
 - [Schooltuinprogramma of ontdektocht met opdrachten](#) (groep 6, 7, BSO)

- MEC Oegstgeest
 - [Moestuinlessen](#) (groep 3-8)

- Schooltuin Leiderdorp
 - [Schooltuinprogramma](#) (groep 6, 7)

VO

- Op school
 - [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)

PO, VO, KDV en BSO

- Tuin, op school of andere locatie
 - [Moestuinlessen](#) (PO, VO, KDV en BSO)



Boerderijbezoek

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 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

In bijna alle vormen een boerderijbezoek komen onderstaande thema's aan bod:



smaak



voedselproductie



consumentenvaardigheden



duurzaam kiezen

naar overzicht

Boerderijbezoek in regio Leiden

De boer op! worden in verschillende vormen aangeboden op boerderijen in de omgeving van Leiden. Naar buiten! Regio Leiden werkt met het project 'De boer op! - Nieuwe stijl' in samenwerking met boeren en scholen aan meer samenhang en versterking van dit netwerk. Op dit moment kunt u terecht bij onderstaande boerenbedrijven.

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.

Aanbod:

PO & BSO & KDV

- **Boerderij Nellestein**
 - [Rondleiding op de boerderij](#) (groep 1-8)
- **Boerderij 't Geertje**
 - [Boerenrondleiding](#) (groep 5-8 en BSO)
 - [Boeren pannenkoek](#) (groep 1-8 en BSO)
 - [Go Wild](#) (BSO vanaf 8 jaar)
 - [Wildplukpad](#) (groep 1-8 en BSO)
- **Boerderij Berg**
 - [Rondleiding en opdrachten](#) (groep 1-8)
- **De Elza Hoeve**
 - [Boerderijbezoek en quiz](#) (groep 5-8)
 - [Boerderij-atelier](#) (groep 5-8)
 - [Van koe tot koelkast](#) (groep 3-8)

- **Boerderij de Kasteelhoeve**
 - [Rondleiding](#) (groep 7,8)
- **Boerderij Akkerlust**
 - [Boerderij-atelier](#) (groep 6,7)
 - [Les op maat](#) (groep 1-8 en BSO)
 - [Knuffelexcursie](#) (groep 1-4, KDV)
- **Catrina's Hoeve**
 - [Rondleiding en opdrachten](#) (groep 7,8 en BSO)
 - [Lammetjes-excursie](#) (groep 1-4, KDV en BSO)
- **Kinderboerderij Merenwijk**
 - [Lessen dieren op stal en in de wei](#) (groep 1-4)
- **De Olmenhorst**
 - [Kinderappelpluk](#) (groep 1-8, KDV en BSO)
- **Kaasboerderij van Veen**
 - [Rondleiding](#) (groep 1-8 en BSO)
- **Boerderij Buitenverwachting**
 - [Basisrondleiding](#) (groep 1-8)
 - [Les op maat](#) (groep 1-8, BSO)
- **Het Zoete land**
 - [Word stadsboer voor een dag](#) (groep 7,8)

VO

- **Boerderij Buitenverwachting**
 - [Veldwerkdag](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Boerderij-circuit](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Basisrondleiding](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Les op maat](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)

- **De Elza Hoeve**
 - [Boerderijbezoek en quiz](#) (klas 1,2)
- **Boerderij 't Geertje**
 - [Boerenrondleiding](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Boeren pannenkoek](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Wildplukpad](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- **Boerderij Akkerlust**
 - [Boerderij-atelier](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [De kringloop van een koe](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Les op maat](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- **Catrina's Hoeve**
 - [Rondleiding en opdrachten](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Van koe tot koelkast](#) (klas 1,2)
- **Het Zoete land**
 - [Veldwerkdag](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- **De Olmenhorst**
 - [Kinderappelpluk](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- **Kaasboerderij van Veen**
 - [Rondleiding](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)

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 bijna alle vormen van activiteiten rond proeven en koken komen onderstaande thema's aan bod:



smaak



gezonde voeding



consumentenvaardigheden



voedselbereiding



duurzaam kiezen

[naar overzicht](#)

Activiteitenaanbod

Landelijk en regionaal zijn er diverse aanbieders en gastlessen, zowel op school als op een locatie met kookvoorzieningen. Deze aanbieders bieden kook- en proefflessen aan in Leiden en omgeving.

Aanbod:

KDV

- Op het kinderdagverblijf
 - [Clara Kip is jarig](#) (KDV)

PO & BSO

- Op school
 - [Op wildpluk-avontuur in de wijk](#) (groep 4-8)
 - [Gastlessen Insecten Proeverij](#) (groep 1-8)
 - [Kooklessen](#) (BSO)
 - [Vegetarisch broodbeleg maken](#) (groep 1-8)
 - [Lunch bereiden en workshop](#) (groep 7, 8)
 - [Clara Kip is jarig](#) (groep 1, 2)
 - [\(On\)kruiden](#) (groep 1-8)
 - [Lunchen met #SuperchefJeroen](#) (groep 1-8 en BSO)
 - [Workshops gezonde maaltijd](#) (groep 1-8 en BSO)
 - [Kooklessen met insecten](#) (groep 7-8)

- Op schooltuin & op school
 - [Lekker eten van het land](#) (groep 6, 7)

- Future FoodLAB
 - [Proeven en ontdekken](#) (groep 8)

VO

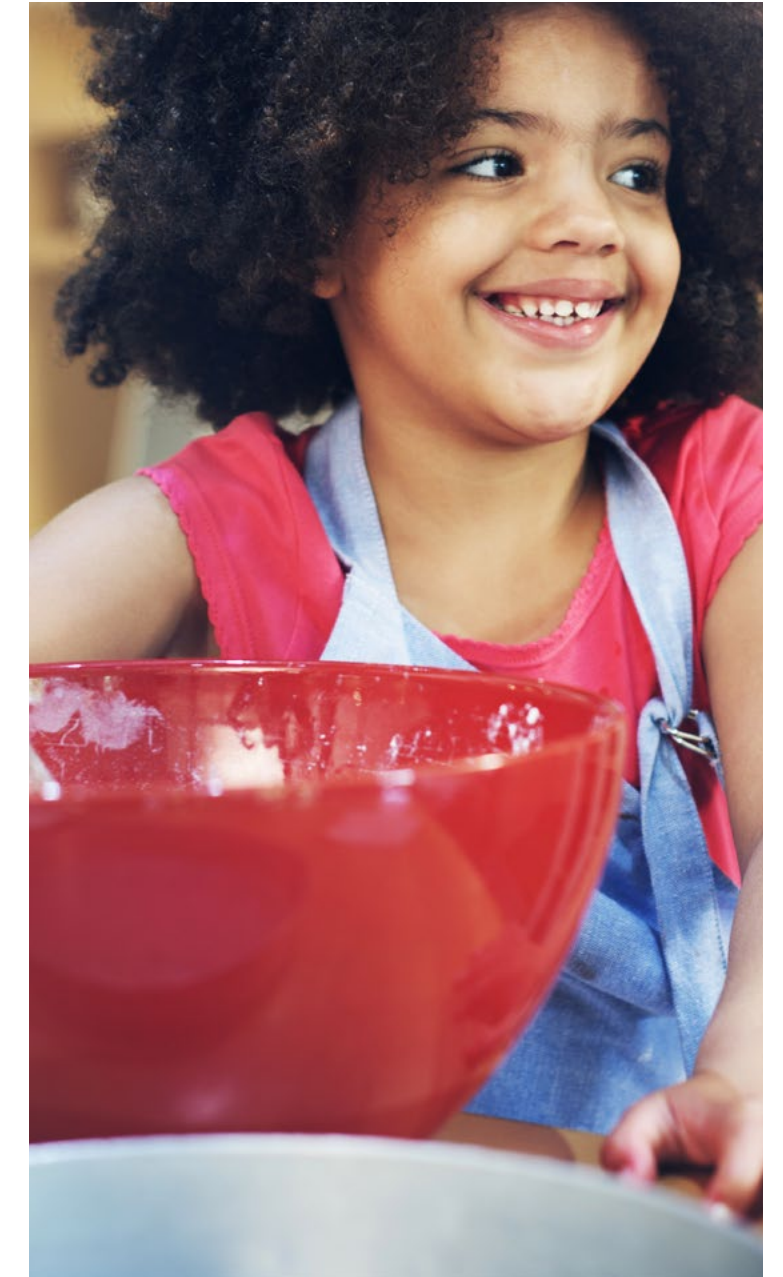
- Op school
 - [Gastlessen Insecten Proeverij](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Vegetarisch broodbeleg maken](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Lunch bereiden en workshop](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Kooklessen](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Lunchen met #SuperchefJeroen](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Workshops gezonde maaltijd](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
 - [Kooklessen met insecten](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)

Future FoodLAB

- [Proeven en ontdekken](#) (klas 1, 2)

PO, VO, KDV en BSO

- Op school
 - [Kooklessen](#) (PO, VO, KDV en BSO)



Diversen

Naast het eerder genoemde aanbod zijn er nog een aantal lessen die niet onder de andere kopjes kunnen worden geschaard. Deze lessen gaan onder andere over voedsel en duurzaamheid, voedselverspilling en de scheikundige kant van voedsel.



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



consumentenvaardigheden



voedselbereiding



duurzaam kiezen

Aanbod:

PO

• Op school

- [Voedselverspilling](#) (groep 1-8)
- [Workshops gezonde en duurzame voeding](#) (groep 5-8)
- [InStock - lespakket Voedselverspilling](#) (groep 5-8)
- [Lespakket Zonder Vlees](#) (groep 6-8)
- [Champignonpakket](#) (groep 1-8)
- [Lespakket over de voedselbank met een les over voedselverspilling](#) (groep 7,8)
- [Gastles voedsel, innovatie en duurzaamheid](#) (groep 5-8)
- [Lespakket over bijen en voedsel](#) (groep 7,8)

• MEC Oegstgeest

- [Grassen en granen](#) (groep 4-6)

• Junior Science Lab

- [Les Eten en drinken](#) (groep 7,8)

• CORPUS

- [Rondleiding 'Reis door de mens'](#) (groep 6-8)

VO

• Op school

- [Workshops gezonde en duurzame voeding](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- [Gastles voedsel, innovatie en duurzaamheid](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- [Lespakket Zonder Vlees](#) (VWO 1-2, HAVO 1-3, VMBO 3-4)
- [Lespakket over bijen en voedsel](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)
- [Lesmethode over duurzaamheid](#) (VMBO)

• CORPUS

- [Rondleiding 'Reis door de mens'](#) (alle typen onderwijs, klas 1-6)

• Hortus Botanicus

- [Les over honing](#) (VMBO)



Overzicht

Op de volgende pagina's volgt een overzicht van de lesprogramma's per onderwerp. Ook maakt dit overzicht duidelijk welke les voor uw groep of klas geschikt is. Ook ziet u welke thema's er aan bod komen.



smaak



voedselproductie



voedselbereiding



gezonde voeding



consumentenvaardigheden



duurzaam kiezen

Activiteit	Programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Gezonde start	GGD Holland Midden	Training voor pedagogisch medewerkers	KDV		KDV
	Smaaklessen	Smaaklessen	Leerlijn waarbij kennis gemaakt wordt met smaakontwikkeling, consumentenvaardigheden, koken, en gezond en duurzaam eten	school	     	PO: groep 1-8
	Smaakplezier	Smaaklessen	Lesmap vol doe-activiteiten rond eten en proeven	BSO	     	BSO
	Workshops gezond eten en drinken	Future FoodLAB	Een reeks workshops waarin leerlingen (12-14 jaar) als laborant experimenteren met gezond eten & drinken	school	     	PO: groep 1, 2
	Gezonde kinderopvang BSO	Gezonde Kinderopvang	Gezonde voeding op de BSO	school		BSO
	Gezonde School - vignet Voeding	GGD Holland Midden	Gezonde school - vignet Voeding	school		PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	EU schoolfruit	EU Schoolfruit	EU Schoolfruit: 20 weken gratis groente en fruit voor de leerlingen	school	 	PO: groep 1-8
	Ik Eet Het Beter	AH i.s.m. Voedingscentrum	Interactieve lesprogramma's over je dagelijkse eten en drinken	school	 	PO: groep 5-8
	Lekker Fit (Lespakket)	Kenmerk Educatief	Lespakket over gezonde leefstijl	school	 	PO: groep 1-8
	Do-it	Do-it	Lespakket over voeding en bewegen	school	 	VO: klas 1, 2
	Wat zit er in ons eten?	MEC Oegstgeest	Aan de hand van etiketten leren leerlingen wat er in hun eten zit en wat wel/niet gezond is voor je lichaam.	MEC Oegstgeest	   	PO: groep 5-8

Activiteit	Programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Gezonde school	GGD Holland Midden	Programma Gezonde school - schoolbreed	school	 	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs klas 1-6
	Gezonde schoolkantine	Voedingscentrum	Programma voor medewerkers van de schoolkantine	school	  	VO: alle typen onderwijs klas 1-6
	Weet wat je eet	Voedingscentrum	Online lessenreeks over gezonde voeding	online	  	VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Krachtvoer	Universiteit Maastricht i.s.m. Voedingscentrum	Online lessenreeks over gezonde voeding en voedselkeuzes	online	 	VO: VMBO klas 1-2
Moestuiniëren	Schooltuinprogramma of ontdektocht met opdrachten	Leidse schooltuinen	Schooltuinprogramma met 18 lessen, april - oktober	schooltuinen	    	PO: groep 6, 7 en BSO
	Moestuinlessen	MEC Oegstgeest	18 moestuinlessen van april - oktober	schooltuinen	   	PO: groep 3-8
	Schooltuinprogramma	Schooltuin Leiderdorp	18 moestuinlessen van april - oktober	schooltuinen	   	PO: groep 6, 7
	Smakelijke Moestuinen	Buurtlab	Programma rond moestuiniëren en gezonde voeding voor pedagogisch medewerkers	KDV	  	KDV 2-4 jaar
	Methode makkelijke moestuin op school	Makkelijke Moestuin	Methode voor een makkelijke moestuin op school	school	   	PO: groep 5-7
	Moestuintips en lesmateriaal	IVN	Moestuintips en lesmateriaal	school	  	PO: groep 3-5, BSO
	Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'	GrowWizzKid	Leerlijn met binnenteeltsysteem waar alle vormen van voedseleducatie aan bod komen	school	     	PO: groep 3-5
	Maatwerk Moestuiniëren	GrowWizzKid	Maatwerk Moestuiniëren	school	   	PO: groep 1-8
	Leerlijn met binnenteeltsysteem	GrowWizzKid	Leerlijn van 6 lessen 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'	school	    	PO: groep 5-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Handleiding schoolmoestuin	Velt	Handleiding om een schoolmoestuin aan te leggen met een reeks aan lesideeën	school	   	PO: groep 1-8
	Minimoestuin op school	Velt	Handleiding voor een minimoestuin in potten met een reeks aan lesideeën.	school	  	PO: groep 1-8
	Seizoenskalender	Velt	Seizoenskalender waarbij leerlingen leren waar groente en fruit vandaan komt, met een reeks aan lesideeën	school	    	PO: groep 1-8 en BSO
	Seizoensgroenten	Velt	Lespakket waarin seizoensgroenten centraal staan. De leerlingen leren spelenderwijs de groenten te koppelen aan het seizoen.	school	   	PO: groep 1-8

Activiteit	Programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Moestuinieren	Moestuinlessen	De Dansende Boom	Moestuinlessen in een wijktuin of andere tuin	(school)tuinen	     	PO: groep 5, 6 en BSO
	Moestuinlessen	Hart voor voeding	Moestuinlessen in een wijktuin of andere tuin	(school)tuinen	  	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en KDV en BSO
Boerderijbezoek	De boer op!	Naar buiten!	Boerderijbezoeken waarbij gefocust wordt op voedseducatie en duurzame basisvorming	boerderij/tuinderij	    	PO: groep 7-8, VO: alle typen onderwijs klas 1-2
	Rondleiding op de boerderij	Boerderij Nellesteijn	Rondleiding over de boerderij waarbij kinderen leren waar de melk vandaan komt en contact hebben met de dieren.	boerderij	  	PO: groep 1-8
	Boerenrondleiding	Boerderij 't Geertje	Boeren rondleiding waarbij kinderen leren hoe geitenkaas gemaakt wordt en contact hebben met de dieren.	boerderij	  	PO: groep 5-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Boeren pannenkoek	Boerderij 't Geertje	Boeren pannenkoek maken door o.a. boter schudden van room, eieren garen, graan malen en suikerbiet proeven.	boerderij	  	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Go Wild	Boerderij 't Geertje	Go Wild: Wildplukwandeling bij 't Geertje en daarvan iets bereiden bij de BSO	boerderij en BSO	 	BSO vanaf 8 jaar
	Wildplukpad	Boerderij 't Geertje	Wildplukpad lopen (1,2 km) aan de hand van de wildplukkaart leer je meer over welke plantjes je kan eten uit de natuur en hoe je ze kan bereiden.	boerderij	 	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Rondleiding en opdrachten	Boerderij Berg	Rondleiding over de boerderij, zelf boter maken, verschillende opdrachten en contact met de dieren	boerderij	   	PO: groep 1-8,
	Veldwerkdag	Boerderij Buitenverwachting	Veldwerkdag: Korte rondleiding, melkproeverij, in groepjes aan de slag met o.a. werken in de moestuin, geiten melken en pesto maken	boerderij	     	VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Boerderij-circuit	Boerderij Buitenverwachting	Boerderij-circuit waarbij men in groepjes langs allerlei onderdelen van de boerderij gaat. Waaronder: kippen, bijen, varkens, moestuin	boerderij	     	VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Basisrondleiding	Boerderij Buitenverwachting	Basisrondleiding over de boerderij en contact met de dieren	boerderij	    	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Les op maat	Boerderij Buitenverwachting	Deze boerderij kan een les op maat maken.	boerderij	    	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Rondleiding	Kaasboerderij van Veen	Rondleiding over de boerderij en kaasmakerij en contact met de dieren	boerderij	    	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO

Activiteit	Programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Boerderijbezoek	Boerderij-atelier	Elza Hoeve	Rondleiding over de boerderij en quiz na afloop over de boerderij en de melk die er wordt geproduceerd	boerderij	   	PO: groep 5-8
	Boerderijbezoek en quiz	Elza Hoeve	Boerderij-atelier: Leerlingen leren in 5 dagdelen de boerderij met al zijn facetten kennen middels verschillende opdrachten en taken	boerderij	   	PO: groep 5-8, VO: klas 1, 2
	Rondleiding	Kasteelhoeve	Rondleiding over de boerderij waarbij kinderen leren waar de melk vandaan komt en contact hebben met de dieren.	boerderij	   	PO: groep 7-8
	De kringloop van een koe	Boerderij Akkerlust	De Kringloop van een koe: Leerlingen leren door observatie en onderzoek hoe de kringloop van een koe en de landbouw werkt.	boerderij	 	VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Les op maat	Boerderij Akkerlust	Deze boerderij kan een les op maat maken. Leerlingen leren in 5 dagdelen de boerderij met al zijn facetten kennen middels verschillende opdrachten en taken	boerderij	    	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Boerderij Atelier	Boerderij Akkerlust	Leerlingen leren in 5 dagdelen de boerderij met al zijn facetten kennen middels verschillende opdrachten en taken	boerderij	     	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Knuffelexcursie	Boerderij Akkerlust	Lammetjes-excursie waarbij peuters in contact komen met de pasgeboren lammetjes	boerderij	-	PO: groep 1-4, KDV
	Van koe tot koelkast	Catrina's Hoeve	Rondleiding met o.a. bezoek aan koeienstal en opdracht in groepjes. Afh. van de wensen van de school, meer aandacht voor: 'van koe tot koelkast', slootjessafari, grondonderzoek, geschiedenis v.d. polder etc.	boerderij	    	PO: groep 3-8, VO: klas 1, 2
	Lammetjes-excursie	Catrina's Hoeve	Lammetjes-excursie	boerderij		PO: groep 1-4 KDV en BSO
	Stadsboer voor een dag	Het Zoete Land	Aan de slag met verschillende opdrachten: bodemonderzoek, zelf eten bereiden, meewerken en een onderzoek doen	tuinderij	    	PO: groep 7,8
	Veldwerkdag	Het Zoete land	Aan de slag met verschillende opdrachten: bodemonderzoek, zelf eten bereiden, meewerken en een onderzoek doen	tuinderij	    	VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Kinderappelpluk	De Olmenhorst	Rondleiding over het landgoed. De kinderen leren over de biologische fruitteelt en mogen zelf appels plukken. De rondleiding past bij de leeftijd van de kinderen.	tuinderij	  	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en KDV en BSO
	Lessen dieren op stal en in de wei	Kinderboerderij Merenwijk	Kennismaken met alle boerderijdieren, hun verzorging en producten	kinderboerderij		PO: groep 1-4

Activiteit	Programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Proeven en koken	Kooklessen	Hart voor voeding	Kooklessen	school	   	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en KDV en BSO
	Op wildpluk-avontuur in de wijk	Naar Buiten!	De leerlingen leren planten herkennen, plukken en proeven. Ze verzamelen hun eigen thee-blaadjes en bereiden een wildpluk-hapje op school.	school	 	PO: groep 4-8
	Lekker eten van het land	Naar Buiten! en schooltuinen	Gastles lekker en duurzaam eten, combinatie met ontdektocht op schooltuin	school en scholtuin	     	PO: groep 6, 7
	Proeven en ontdekken	Future FoodLAB	Een reeks workshops waarin leerlingen (12-14 jaar) als laborant experimenteren met gezond eten & drinken.	Future FoodLAB	   	PO: groep 8, VO: alle typen onderwijs, klas 1 - 2
	Gastlessen Insecten Proeverij	Insectsforall	Gastles insecten-proeverij: Jongeren vertrouwd maken met insecten als duurzame eiwitbron.	school	   	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Kooklessen met insecten	Insectsforall	Gastles insecten-proeverij en kooksessie: Jongeren vertrouwd maken met insecten als duurzame eiwitbron.	school	    	PO: groep 7,8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Vegetarisch broodbeleg maken	De Dansende Boom	Zelf vegetarisch broodbeleg leren klaarmaken.	school	  	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Lunch bereiden en workshop	De Dansende Boom	Kooklessen met groente uit de tuin	school	     	PO: groep 7,8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Kooklessen	De Dansende Boom	Kooklessen met groente uit de tuin	BSO	    	BSO
	Lunchen met #SuperchefJeroen	Onderwijs gezond	Educatief pogramma gericht op een gezonde schoolluch voor en door kinderen onder leiding van een chefkok	school	   	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Workshop gezonde maaltijd	Onderwijs gezond	Workshop waarin met de groep een maaltijd wordt bereid waarin gezondheid een belangrijk aandeel heeft.	school	  	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Clara Kip is jarig	Natuur is een feest	Er wordt een taart gemaakt voor de jarige Clara Kip.	school	  	PO: groep 1, 2 en KDV
	(On)kruiden	Velt	Lespakket waarbij je duikt in de wereld van de wilde kruiden en ontdekt wat het nut is van deze planten, met een reeks les-ideeen	school		PO: groep 1-8

Activiteit	Programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Diversen	Grassen en granen	MEC Oegstgeest	Leerlingen gaan grassen en granen zoeken, graankorrels proeven en malen en er een pannenkoek van bakken	MEC Oegstgeest	  	PO: groep 4-6
	Voedselverspilling	Velt	Lespakket over voedselverspilling, leerlingen leren de keten van zaad tot product kennen en hoe voedselverspilling te voorkomen.	school	  	PO: groep 1-8
	Lespakket over bijen en voedsel	Nederland Zoemt	Lespakket over bijen en voedsel	school	 	PO: groep 7, 8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Workshops gezonde en duurzame voeding	Beter (W)eten	Workshops gezonde en duurzame voeding	school		PO: groep 5-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Gastles voedsel, innovatie en duurzaamheid	Beter (W)eten	Gastles 'Verborgen suikers'	school		PO: groep 5-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	InStock - lespakket Voedselverspilling	Instock	Lespakket Voedselverspilling, bestaande uit 4 lessen en een kookworkshop	school	   	PO: groep 5-8
	Lespakket Zonder Vlees	Nationale Week Zonder Vlees	Lespakket Zonder Vlees	school	   	PO: groep 6-8, VO: VWO 1-2, HAVO 1-2-3, VMBO 3-4
	Les Eten en drinken	Junior Science Lab	Scheikunde-practicum over suiker, zetmeel, speeksel en enzymen.	Junior Science Lab		PO: groep 7, 8
	Champignonpakket	MEC Leiderdorp	Kweekpakket paddenstoelen / champignons	school	  	PO: groep 1-8
	Les over honing	Hortus Leiden	Les over honing	Hortus Botanicus	  	VO: VMBO
	Rondleiding 'Reis door de mens'	CORPUS	Rondleiding 'Reis door de mens'	CORPUS	 	PO: groep 6-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6
	Lesmethode over duurzaamheid	Ik circuleer	Lesmethode over duurzaamheid met o.a. de les 'Wat is jouw food-print?'	school	 	VO: VMBO
	Lespakket over de voedselbank met een les over voedselverspilling	Voedselbanken Nederland	Lespakket over de voedselbank met een les over voedselverspilling	school	 	PO: groep 7, 8

Partners

GGD Hollands Midden

Scholen zien tegenwoordig steeds meer leerlingen die met de auto naar school gebracht worden zonder ontbeten te hebben en pakjes sap en snoep meekrijgen als tussendoortje. Mede hierdoor neemt het aantal leerlingen met over- en ondergewicht, beweegarmoede en/of beweegachterstand toe. Dit maakt dat de overheid samen met het bedrijfsleven het Nationaal Preventieakkoord heeft gesloten om een gezonde leefstijl voor kinderen/jongeren de norm te maken en zo ongezond gedrag te voorkomen en terug te dringen.

Ook basisscholen willen hier een bijdrage in leveren door gezonde voeding en voldoende beweging de standaard te maken in en rond de school. Maar hoe pak je dat nou aan als school? Om scholen bij deze vraag te helpen heeft Centrum voor Jeugd en Gezin een praktische aanpak ontwikkeld: 'Fit en Fruitig de dag door!'. Met deze vernieuwde aanpak helpen wij scholen overzicht te creëren in alle mogelijkheden rondom voeding en bewegen op en rond de school om te komen tot een structureel en integraal beleid. Met dit beleid is de school direct Gezonde School op de thema's 'Voeding' en 'Bewegen en Sport'. Omdat elke school anders is, wordt bij elk traject zo goed mogelijk aangesloten bij de wensen van de school.

Het beleid wordt vormgegeven op een interactieve manier zodat schoolprofessionals en ouders een duidelijk en grafisch overzicht hebben van wat er op en rond de school gebeurt op de thema's voeding en bewegen.

Interesse? Contact: GBjeugd@ggdhm.nl.

[naar overzicht](#)

Naar buiten! Regio Leiden

Buitenspelen is leuk en gezond. Wij gunnen elk kind het ontdekken en beleven van de natuur want: Buiten is gezonder dan binnen. Buiten is spannender dan binnen. Buiten is uitdagender dan binnen. En buiten is ook veel te proeven. Van het groen, maar ook van bijvoorbeeld boerderij producten uit de regio.

Naar buiten! wil kinderen graag handvatten geven om een bewuste keuze te maken in hun voedselconsumptie. Dit doet Naar buiten! door kinderen op een speelse manier kennis te laten maken met de herkomst, het kweken en bereiden van voedsel. Altijd met producten uit het seizoen en/of een lokaal geproduceerd product.

Heeft u een specifieke wens of vraag over voedseleducatie? Wij horen graag van u.

www.naarbuitenleiden.nl

Buiten beleef je altijd iets bijzonders!

Team Natuur- en duurzaamheidseducatie (NDE), gemeente Leiden

Team NDE draagt bij aan duurzaamheidseducatie door de samenwerking tussen partners te bevorderen, koppelt hen aan scholen, en begeleidt hen in het uitdragen van de gemeentelijke visie op natuur- en Duurzaamheidseducatie. Zo bouwen we aan een infrastructuur die natuur- en duurzaamheidsonderwijs blijvend faciliteert.

Aanspreekpunt en doorgeefluik voor het onderwijs

Verder is Team NDE het aanspreekpunt voor (advies)vragen vanuit scholen die handvatten zoeken voor duurzaamheidseducatie, of zoeken naar passend aanbod voor hun leerlingen.

Heeft u een vraag, opmerking of suggestie? Bereik ons via: nde@leiden.nl en 071-5167711



Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoording van
Jong Leren Eten Zuid-Holland en de gemeente Leiden.

Februari 2020

Geïnteresseerden zijn van harte welkom hierbij aan te sluiten:

www.naarbuitenleiden.nl

[Gemeente Leiden](#)

[Naar buiten! regio Leiden](#)

[Jong Leren Eten Zuid-Holland](#)

[GGD Holland Midden](#)



[naar overzicht](#)

