

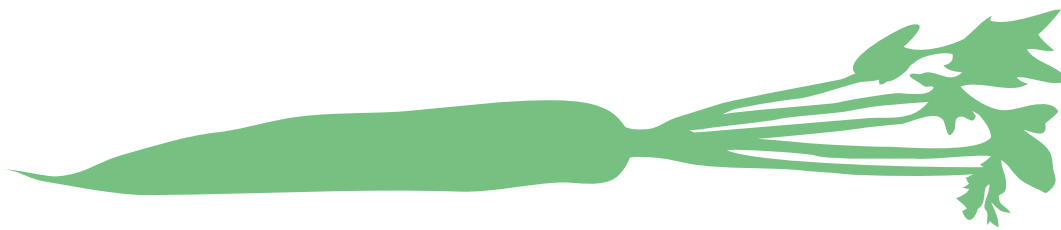


JONG LEREN ETEN

terugblik



VIER JAAR
VOEDSELEUCATIE
in Drenthe



DRENTHE

493.682

INWONERS

±19%

JONGEREN TUSSEN
0 EN 18 JAAR



AANBOD VOEDSELEUCATIE:

*Boergondisch koken, boerderijeducatie,
Smakelijke Moestuinen, Smaaklessen,
Kindermenu 2.0, moestuincoaches*

2021

GEMEENTELIJK VOEDSELBELEID, KOKEN
MET LOKALE PRODUCTEN, JONGEREN
VOEDSELCONGRES, NOORDELIJKE
VOEDSELAGENDA, VOEDSELBOSJES



In schooljaar 2018- 2019
en 2019-2020 hebben 37
scholen de Lekker naar
Buiten!-subsidie ontvangen

Er zijn twee kookboeken rond
Kindermenu 2.0 gepubliceerd,
voortgekomen uit een mooie
samenwerking tussen
gemeenten, provincie, Drenthe
gezond, horeca, onderwijs,
kinderopvang en JLE

FACTS



IN DRENTHE ZIJN ER...

12

gemeenten waar-
van 12 JOGG-
gemeenten

94

Gezonde Scholen
waarvan 34 met het
vignet Voeding

140

basisscholen met
EU-Schoolfruit

23

coaches Gezonde
Kinderopvang
waarvan 9 de
Lekker naar Buiten!-
subsidie ontvingen

Peildatum: augustus 2020 | EU-Schoolfruit over 2019-2020



VERSPREID OVER DRENTHE ZIJN ER 7 EDUCATIEBOEREN
AANGESLOTEN BIJ DE BOER OP NOORD

BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN DRENTHE:

Provincie Drenthe: Boergondisch koken, Kindermenu 2.0, Dutch Food Week

• **GGD Drenthe:** Jeugdverpleegkundigen adviseren kinderopvang en scholen op het gebied van gezonde duurzame voeding • **IVN/Velt:** Jongerenadvies Bureau, opleiding moestuincoach, Voedselbosjes • **NME:** Workshops Verspillingsvrije week, Smaaklessen, moestuinieren • **Drenthe gezond:** Kindermenu 2.0 • **Aletta Jacobs**

School of Public Health: Ontwikkeling interactieve praatplaten • **JOGG-regisseurs:** Stimuleren en aanbieden van programma's op het gebied van water drinken, gezond trakteren, eten van groente en fruit • **NMF Drenthe:** Voedselagenda Noord-Nederland



4 vragen aan....

Sharon van der Ploeg-Bakker & Karlijn Meijerink

Makelaars Drenthe

- Sharon van der Ploeg-Bakker, 38, woont in Emmer-Compascuum
- houdt van koken, (moes)tuinieren, lezen en wandelen
- jeugdverpleegkundige bij de GGD Drenthe
- Karlijn Meijerink, 38, woont in Emmen
- houdt van buitenspelen, koken en lekker eten en hardlopen
- projectleider onderwijs IVN Noord



Sharon & Karlijn

1 Waar leg je in je werk als Jong Leren Eten-makelaar het meeste accent op?

Karlijn: 'Op de verbinding tussen de groene en witte sector. Alleen door de duurzaamheidskant en gezondheidskant van voedsel in hun totaliteit aan te pakken, komen we tot een generatie die bewuste en gezonde voedselkeuzes maakt. Zo zijn er in de hele provincie Jongeren Op Gezond Gewicht-regisseurs (JOGG) die lokaal helpen jongeren in beweging te houden en gezond te laten eten. Combineer dat met boerderijeducatie zodat kinderen zich realiseren waar hun eten vandaan komt en je slaat twee vliegen in één klap.'

Sharon: 'Ik ben het daarmee eens. Vanuit mijn werk als jeugdverpleegkundige was ik vooral gewend om met ouders van kinderen te praten over voeding en gewicht. Met Jong Leren Eten zit ik veel meer aan de kant van de kinderen en probeer ik via de scholen en kinderdagverblijven kinderen te verleiden tot gezonde keuzes. Kinderen de herkomst van voedsel bijbrengen hoort daar zeker ook bij!'

2 Vier jaar Jong Leren Eten zit er bijna op: op welke resultaten ben je trots?

Sharon: 'Steeds meer scholen en kinderdagverblijven kiezen nu voor een gezond beleid waardoor ontzettend veel kinderen meekrijgen hoe nieuwe dingen smaken en waar eten vandaan komt. Dat past in de landelijke trend, maar wij hebben daar vanuit Jong Leren Eten een enorme boost aan kunnen geven.'

Karlijn: 'De samenwerking die ik heb met Sharon. Door de groene en

witte wereld aan elkaar te koppelen, zetten we iets heel sterks neer. Dat zie ik bijvoorbeeld terug bij de JOGG-regisseurs. Eerst was sport en beweging hun core business, nu doen ze steeds vaker iets met moestuinieren en boerderijeducatie.'

3 Wat zijn sterke netwerken die de afgelopen jaren zijn opgebouwd in de provincie?

Sharon: 'We doen als makelaars niks alleen en proberen continu verschillende partijen bij onze plannen te betrekken: de provincie, boeren, JOGG-regisseurs, collega's van de GGD, leerkrachten, en ga zo maar door. De netwerken die al bestonden waren prima, wij hebben daar veel energie in gestoken en ze daardoor flink kunnen versterken. Dat is mooi, want iedereen verdient de mogelijkheid om gezonde keuzes te kunnen maken.'

4 Welke uitdagingen zie je voor het vervolg van Jong Leren Eten?

Karlijn: 'Er moet een goede doorlopende leerlijn komen voor voedsel-educatie. Met andere woorden: binnen het curriculum moet er naast taal en rekenen ook aandacht komen voor gezondheid en duurzaamheid. Zo leert elk kind van jongs af aan waar zijn eten vandaan komt, onafhankelijk van een schooldirecteur die daar toevallig waarde aan hecht. Verder is het ontzettend belangrijk dat gezondheid en duurzaamheid in beleid gegoten worden, zodat ze een structureel onderdeel worden in gemeenten en provincies.'

In de twee Asser buurtmoestuinen Schakelveld en De Klenckestraat komen zowel basisschoolleerlingen als leerlingen van het voortgezet speciaal onderwijs langs. Tuinder Gerard Wezenberg coördineert de moestuinklussen en bereidt de werkplannen voor, zodat de moestuinlessen aansluiten op de schoolklassen. Gerard: 'Moestuinieren met kinderen is altijd leuk! Vooral de variatie in leeftijd: de allerkleinsten komen op bezoek, maar ook groep 7 en 8. Wij passen de werkmogelijkheden hierop aan, ook voor de leerlingen van het speciaal onderwijs.'

Basisschoolleerlingen van Kindcentrum Maria in Campis werken op woensdagochtend in groepen van twaalf met een leerkracht in Buurtmoestuin De Klenckestraat. In het kader van Atelieronderwijs-blokken leren ze vaardigheden in onder andere grondbewerking, zaaien, planten, wieden en oogsten. Na afloop van een uur hard werken mogen de leerlingen groenten van het seizoen oogsten en mee naar huis nemen.

Voor de basisschoolleerlingen van Kindcentrum Baggelhuizen is het werken op Buurtmoestuin Schakelveld een invulling van



Jong Leren Eten in Assen

Om leerlingen vertrouwd te maken met de productie en bereiding van gezond voedsel, leren leerlingen in buurtmoestuinen de fijne kneepjes van het tuinieren. Met de Jong Leren Eten-subsidie kunnen tuinders en scholen dit schooljaar grootser uitpakken met de activiteiten.

het groene onderwijs. Elke donderdagochtend komen groepjes met hun leerkracht of een ouder naar de moestuin. Ze werken zo per toerbeurt drie tot vier keer in het schooljaar mee.

Stage

Voor de leerlingen van het voortgezet speciaal onderwijs van leercentrum W.A. van Liefland is het werken op Buurtmoestuin Schakelveld een interne stage van twee maanden. Dit dient als opstap naar een stageperiode buiten de school in het daaropvolgende schooljaar. Na afloop is er voor hen een mooi certificaat.

Deze leerlingen hebben op school ook te maken met het vak burgerschap. De moestuin kan daar concreet invulling aan geven. Gerard: 'De leerlingen die werken in de buurtmoestuin doen ook mee aan de jaarlijkse Burendag. De omwonenden van de moestuin komen die dag langs voor een lunch die de leerlingen hebben bereid met groenten uit de moestuin. Zo wordt burgerschap heel concreet gemaakt in de praktijk.' Dankzij de Jong Leren Eten-subsidie Lekker naar Buiten! kan de samenwerking tussen de tuinders en de scholen dit schooljaar wat grootser

plaatsvinden. Gerard: 'Dankzij de subsidie kunnen we bijvoorbeeld extra kindergereedschap aanschaffen voor de moestuin en krijgen wij als tuinders ook een bijdrage voor onze inzet. We zijn daarnaast bezig met de ontwikkeling van werkbladen die hopelijk volgend schooljaar klaar zijn. Voor de leerlingen met autisme willen we extra beeldmateriaal in de werkbladen zetten, zodat ze goed voorbereid zijn op de activiteiten in de moestuin. Kennis over de moestuin kan zodoende ook worden doorgegeven aan leerlingen in de daarop volgende schooljaren.'