



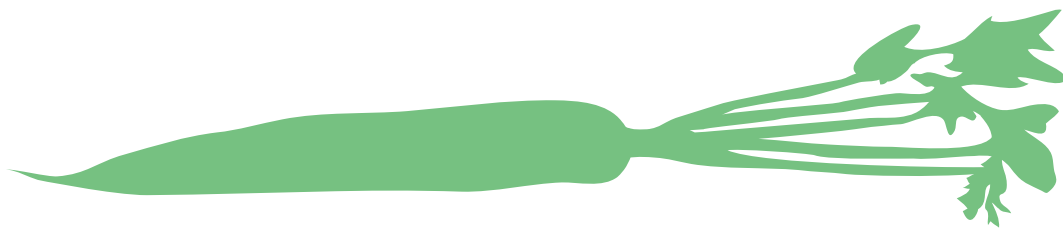
JONG  
LEREN  
ETEN

Fryslân

# JONG LEREN ETEN

terugblik

VIER JAAR  
JONG LEREN ETEN  
dat smaakt naar meer!



# FRIESLAND

649.957 INWONERS  
±20% JONGEREN TUSSEN  
0 EN 18 JAAR



## AANBOD VOEDSELEDUCATIE:

*Boerderijeducatie, supermarktsafari, Smaaklessen, Smakelijke Moestuin, Miss Pumpkin, kookchallenge, eetbaar schoolplein*

# 2021

OPVANG OVER VOEDSELEDUCATIE  
GEMEENTEN, SCHOLEN EN KINDER-  
(EETBAAR) GROEN, INSPIREREN VAN  
INZETTEN OP SCHOOLPLEINEN MET



In schooljaar 2018-2019 en 2019-2020 hebben 41 scholen de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvangen

NME-centra hebben voedseducatie opgenomen in hun aanbod

Heel veel partijen bundelden hun krachten en creëerden het open netwerk de Friese Voedselbeweging

## FACTS



VERSPREID OVER FRIESLAND ZIJN ER 12 EDUCATIEBOEREN AANGESLOTEN BIJ DE BOER OP NOORD

## IN FRIESLAND ZIJN ER...

18

gemeenten waarvan 13 JOGG-gemeenten

108

Gezonde Scholen waarvan 48 met het vignet Voeding

209

basisscholen met EU-Schoolfruit

29

coaches Gezonde Kinderopvang waarvan 11 de Lekker naar Buiten!-subsidie ontvingen

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

## BELANGRIJKSTE PARTNERS JONG LEREN ETEN FRIESLAND:



**NME-centra:** aanbod voor basisonderwijs • **Gemeenten:** World Food Week, voedselagenda's • **Provincie:** bijdragen aan Kindermenu 2.0 en Jongeren Voedselcongres • **Friese Milieu Federatie:** noordelijke samenwerking voedselagenda • **Scholen:** ROC Friese Poort, Dutch Cuisine, Van Hall Larenstein (minor Feeding our planet) • **Mama Mascha:** Smaaklessen, kookworkshops • **Stichting Kind en Voeding:** supermarktsafari's, Oké-vignet • **GGD:** Nuchter over Gewicht, JOGG, Gezonde School, gezondheidsbevorderaars, Friese Preventieaanpak • **IVN:** Jongeren Adviesbureaus, Voedselbosjes, eetbaar plein, moestuincoach, Zaaiplezier!



4 vragen aan....

# Agnes Bakker

Makelaar Friesland

- 40 jaar, woont in Groningen
- houdt van vogels kijken, kringloopwinkelen en huismusserig doen met haar kinderen
- senior projectleider en coördinator onderwijsteam IVN regio Noord



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

'In Friesland spelen de NME-centra een belangrijke rol om kinderen te bereiken, maar voedseleducatie kwam tot voor kort niet voor in hun vocabulaire. Boerderijeducatie zat bijvoorbeeld amper in hun programma, terwijl dat juist zo goed bij NME past. Net als moestuinieren en koken trouwens. Het borgen van voedseleducatie bij NME-centra is dus een kerntaak van mij als makelaar. Ik zie mijzelf daarbij echt als aanjager en inspirator. Zorgen dat mensen elkaar kunnen vinden en met elkaar samenwerken is daar een cruciaal onderdeel van. Alleen door nieuwe verbindingen te leggen tussen mensen uit verschillende sectoren komen projecten zelfstandig van de grond en is voedseleducatie goed te borgen.'

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

'Het Kindermenu 2.0, afgetrapt tijdens de World Food Week 2019, vind ik echt een prachtig project. Kinderen uit groep 5 en 6 van openbare basisschool de Eestroom in een achterstandswijk in Leeuwarden kregen eerst Smaaklessen, gingen vervolgens gezonde producten in de supermarkt verkennen en stelden na een bezoek aan een boerderij uiteindelijk een menu samen met de hulp van een kok. Als klap op de vuurpijl mocht iedereen vijf gezinsleden uitnodigen om in een echt restaurant te genieten van het zelfbedachte menu. Ouders die hier niet vaak mee in aanraking komen, aten opeens Friese snoekbaars met falafelballetjes, gekookt en

geserveerd door hun eigen kinderen! Verbindingen tussen culturen en voedseleducatie kwamen zo prachtig bijeen. In tien andere Friese gemeenten zijn we dit nu ook aan het opzetten.'

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

'De Friese Voedselbeweging is een heel belangrijk van onderop opgericht netwerk, waarin alle partijen die in Friesland bezig zijn met de voedseltransitie zijn vertegenwoordigd. Van boeren en producenten tot burgers, en van maatschappelijke organisaties tot overheden. Iedereen in deze beweging ziet in dat er op het gebied van voedsel iets moet veranderen. Samen staan ze sterker en kunnen ze meer invloed uitoefenen. Het gezamenlijk streven is een 100 procent circulair, transparant en klimaatneutraal voedselsysteem in het jaar 2025.'

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

'Het is ontzettend belangrijk dat we voedseleducatie borgen in beleid, anders zijn al onze inspanningen voor niks geweest. Als het op papier staat, wordt het voor GGD'en en NME-centra zoveel makkelijker dit thema in hun bestaande programma's te integreren. Het verder versterken van verbindingen tussen de groene en witte sector, maar bijvoorbeeld ook met kunst en cultuur, is daarbij cruciaal. Verder willen we ons nu ook richten op het voortgezet onderwijs en mbo, een doelgroep waar nog mooie uitdagingen liggen!'

# 2x Jong Leren Eten in Friesland

Kinderen op speelse wijze in aanraking laten komen met gezond eten. In Friesland gebeurt het, met een bijzonder kindermenu van snoekbaars en witlofsalade. Of bijvoorbeeld met een lessenserie rondom de pompoen, die ook bij gym en muziek van pas komt.

## Gezond Kindermenu

Je kind gezond laten eten in een restaurant is niet altijd makkelijk. De standaard kindermenu's, zoals pannenkoeken, friet, kroketten of kipnuggets, bevatten vaak weinig tot geen groenten of andere voedzame ingrediënten. In het noorden van het land brengen speciale kindermenu's daar verandering in. In 2018 was in Drenthe de aftrap van dit initiatief, in 2019 volgde Friesland. In Friesland waren Jong Leren Eten-makelaar Joline Cohen-Ter-vaert en Agnes Bakker betrokken bij het Kindermenu. Agnes: 'Eind 2019 is het eerste Kindermenu in Friesland een feit geworden! We lanceerden dit in oktober tijdens de World Food Week. Het mooie was dat we door deze week extra financiering vanuit de gemeente Leeuwarden ontvingen om een avond te organiseren. In ons geval lieten we kinderen van een basisschool uit een achterstandswijk in Leeuwarden koken voor hun ouders in restaurant Post-Plaza. Dit was een dankbare avond met veel trotste ouders.' Het driegangendiner van Post-Plaza bestaat uit een voorgerecht van geitenkaas van de Molkerij met een witlofsalade, een hoofdgerecht met snoekbaars in komijnzaad en kikkererwtenhumus en als toetje pizza met banaan. Komend jaar gaan de makers van Jong Leren Eten aan de slag om in tien Friese gemeenten een Kindermenu 2.0 op de kaart van een restaurant te krijgen. Uiteindelijk is het de bedoeling dat er in alle Friese gemeenten tenminste één restaurant meedoet.



## Kleurrijke pompoen

De pompoen is een mooi vertrekpunt voor diverse vakken op de basisschool. Het lesprogramma van NME-centrum de Klyster in Damwâld speelt hier mooi op in.

'Om in Noordoost-Friesland iets te doen rond gezonde voeding en natuur zijn we op zoek gegaan naar een beeldende, praktische invalshoek. Wij hebben daarom de pompoen als vertrekpunt genomen, omdat hij vaak in sprookjes voorkomt en zo tot de verbeelding van de kinderen spreekt', vertelt Marjolein Staal. Zij is verantwoordelijk voor dit lesaanbod dat de naam Miss Pumpkin heeft. Het idee kwam voort uit gesprekken met Jong Leren Eten Friesland. Marjolein: 'Rond de pompoen zijn allerlei lesactiviteiten bedacht. Leerkrachten die deelnemen aan het programma gaan samen met de leerlingen zorgen voor het kweken van de pompoenplantjes. Je kunt verschillende schoolvakken ophangen aan de pompoen, zoals Engels, moestuiniëren, gym en muziek. Als de kinderen terugkomen van hun schoolvakantie in september is het bijna tijd om de pompoenen te oogsten. Rond het oogsten is vervolgens een hele wedstrijd georganiseerd en de zwaarste pompoen wint een prijs! Op Wereldvoedseldag in oktober krijgen de leerlingen vervolgens een kookles om van hun pompoen een heerlijke soep te maken.' Het Miss Pumpkin-project was een pilot in 2019 en werd getest op vijf scholen. In 2020 is het vast onderdeel geworden van het programma.