

Menukaart voedseducatie Regio Voorne-Putten

Iedereen voedselwijs!

Wilt u als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedseducatie? Hier vindt u meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten op Voorne-Putten.



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
-  Gezonde voeding
-  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 kun u eventueel 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 bijvoorbeeld Smaaklessen of 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, een 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
































consumentenvaardigheden



voedselbereiding



duurzaam kiezen

Stappen	Activiteit	Thema's
Beleid	Gezonde school/kinderopvang	  
Structureel educatief programma	Bijvoorbeeld Smaaklessen	     
Aanvullende activiteiten in de gemeente	Moestuiniëren	    
	Boerderijbezoek	   
	Proeven en koken	    
	Rondom voedsel	     

Thema's

Educatie over gezond en duurzaam voedsel omvat een rijkdom aan onderwerpen, geklusterd in 5 invalshoeken die terugkomen in de aangeboden activiteiten:



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.



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 en bereiden van voedsel. Denk aan de keuze wel of geen of minder vlees- en melkproducten te 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 Rotterdam-Rijnmond](#) 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 Rotterdam-Rijnmond 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 voedsel educatie in het lesprogramma. De volgende thema's moeten hierin in ieder geval aan bod komen:

 Gezonde voeding

 Consumentenvaardigheden

Een aanbevolen effectief lesprogramma voor PO is [Smaaklessen](#). Voor het VO is dit [Weet wat je eet](#), maar u kunt ook uw eigen programma samenstellen en voorleggen ter goedkeuring. Daarbij kunt u natuurlijk dit overzicht van voedsel educatie op Voorne-Putten goed benutten!

Advisering Gezonde School

Scholen kunnen in het voorjaar ondersteuning aanvragen via het [Ondersteuningsaanbod Gezonde School](#). Houd de data van de inschrijvingsperiode in de gaten! Ondersteuning houdt in:

- advisering van de adviseur [Gezonde School van de GGD Rotterdam Rijnmond](#)
- 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 Rotterdam Rijnmond vindt u op de website van de [GGD Rotterdam Rijnmond](#).

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

Hellevoetsluis – Brielle – Westvoorne

Lekker in je vel zitten door voldoende bewegen, gezond eten en drinken. Dat is soms makkelijker gezegd dan gedaan; reden waarom de gemeenten op Voorne het belangrijk vinden om de inwoners daarin te ondersteunen. De JOGG-aanpak is een lokale, integrale en duurzame aanpak rondom kinderen, hun ouders/verzorgers en de omgeving, waarin een gezonde leefomgeving en gezonde leefstijl centraal staat. Deze aanpak wordt in zowel Hellevoetsluis alsook in Brielle en Westvoorne uitgerold. De 3 JOGG-regisseurs zorgen per gemeente voor meer draagvlak in de lokale politiek, het bevorderen van publiek-private samenwerkingen en het creëren van een gezondheidsnetwerk. Samen met diverse maatschappelijke partners zet de JOGG-regisseur zich dagelijks in om op duurzame wijze de leefomgeving van kinderen en jongeren gezonder te maken. De aanpak is gericht op alle omgevingen waarin het kind zich bevindt, dit zijn o.a. scholen, sportverenigingen en kinderdagverblijven. JOGG; Gezonde Jeugd Gezonde Toekomst.

Nissewaard

Gemeente Nissewaard wil dat haar inwoners gelukkig, gezond en veilig kunnen leven. Daarom is een aantal jaren geleden 'High Five' bedacht. High Five is een brede aanpak op het gebied van gezondheid die alle inwoners bereikt. De vijf pijlers beweging, duurzaamheid, (talent)ontwikkeling, sociaal en maatschappelijk welzijn staan centraal.

High Five voert jaarlijks een programma uit met activiteiten en biedt ondersteuning aan inwoners en organisaties. De aanpak bestaat uit een team van meer dan twintig combinatiefunctionarissen sport, cultuur, natuur, duurzaamheid en sociaal cultureel werk. Samen zitten zij in één team, allemaal werkzaam in het vrijetijdsaanbod.



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

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 digibord module. 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.
- In koppeling met andere lesmethoden.

Chef!

[Chef!](#) is het gratis online lesportaal met alle lessen en activiteiten van Smaaklessen en EU-Schoolfruit. In Chef! kunt u flexibel en op maat aan de slag met voedseleducatie op school. De interactieve lessen worden via het digibord gegeven.

Smaakleskist

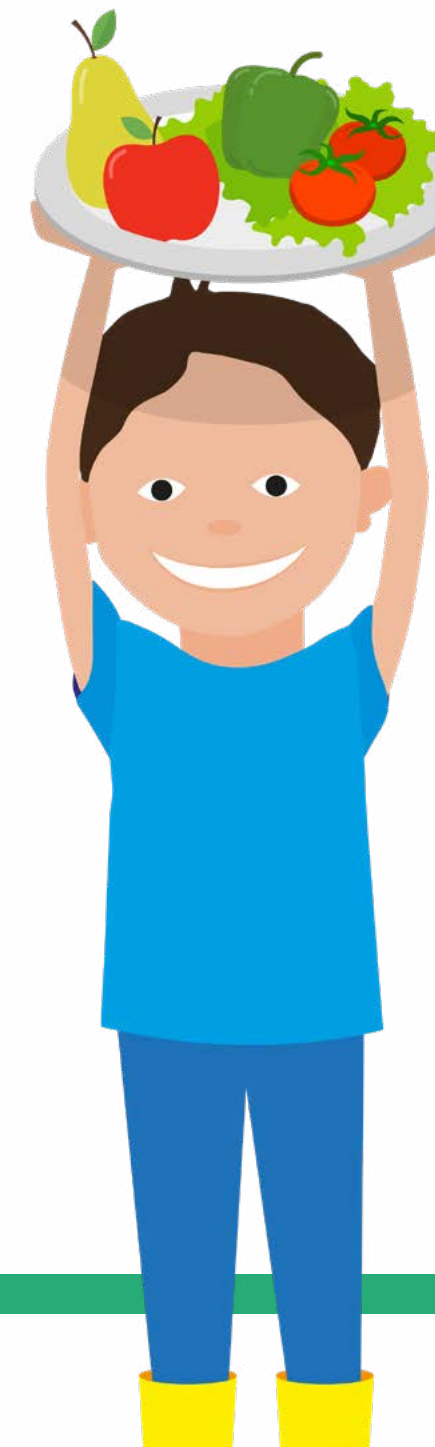
In de Smaakleskist zit de lesmap met het lesmateriaal en alle keukenmaterialen die u kunt gebruiken tijdens het geven van Smaaklessen. U kunt de lesmap of een Smaakleskist kopen via www.smaaklessen.nl. Daar is ook uitgebreidere informatie te vinden over het programma.

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

Het programma 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 deze menukaart vindt u suggesties voor excursies op Voorne-Putten die aansluiten bij deze Smaakmissies!



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.

Programma	KDV	PO	BSO	VO
EU schoolfruit	-	gr 1-8	-	-
Fruitvriendjes Schoolfruit	-	gr 1-8	-	-
Future Foodlab	-	-	kl 1-2	-
Gezonde Kinderopvang BSO	-	-	✓	-
Gezonde School - vignet Voeding	-	gr 1-8	-	-
Gezonde schoolkantine	-	-	kl 1-6	-
Gezonde start (Training voor pedagogisch medewerkers)	✓	-	-	-
Krachtvoer	-	-	kl 1-2	-
Lekker Fit (Lespakket)	-	gr 1-8	-	-
Smaaklessen	-	gr 1-8	-	-
Smaakplezier	-	-	✓	-
Smaakspel	0-4 jr	-	-	-
Workshop Smakelijke eters	0-4 jr	-	-	-



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! Tuinen 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 moestuinen een belangrijk onderdeel van voedseleducatie.

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

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

Programma	KDV	PO	BSO	VO
Handleiding schoolmoestuin VELT	-	gr 1-8	-	kl 1-6
Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem	-	gr 1-8	-	✓
Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten	-	gr 3-5	-	-
Maatwerk Moestuinen	-	gr 1-8	-	-
Moestuintips en lesmateriaal	-	gr 1-8	-	-
Smaaklessen	-	gr 1-8	-	-
Smakelijke Moestuinen	2-4 jr	-	-	-
Zadenpakket Rijk Zwaan	-	gr 1-8	-	-



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 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 de regio Voorne Putten 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
-  Gezonde voeding
-  Voedselproductie
-  Consumentenvaardigheden
-  Voedselbereiding
-  Duurzaam kiezen

Boerderijbezoek op Voorne Putten

Boerderijlessen worden in verschillende vormen aangeboden op kinderboerderijen, stadsboerderijen en boerenbedrijven in de regio. Een aantal boerenbedrijven is aangesloten bij het landelijk platform www.boerderijeducatienederland.nl. De educatieboeren die via deze website genoemd zijn, voldoen aan een aantal kwaliteitseisen en hebben een training gevolgd om leerlingen te blijven boeien en het verhaal van het leven en werken op een boerderij te vertellen. Daarnaast zijn er in de regio een aantal voedselproducerende bedrijven en organisaties actief, die excursies voor schoolklassen aanbieden. U vindt ze in de kolom 'Aanbod' op deze pagina. Voor meer informatie over boerderijeducatie kunt u zich laten inspireren door de brochure Tips voor boerderijbezoek voor basis- en voortgezet onderwijs, te downloaden op www.jonglereneten.nl.

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.

Programma	KDV	PO	BSO	VO
Agathahoeve (op locatie)	-	gr 1-8	-	-
Duinhuisjes (op locatie)	-	gr 3-8	-	-
Fruittwekerij Briggeman (op locatie)	-	gr 3-8	-	-
Kinderboerderij De kerkestee (op locatie)	-	gr 1-8	-	-
Kinderboerderij de Trotse Pauw (op locatie)	-	gr 1-8	-	-
Lespakket The Biggest Little Farm	-	-	-	VMBO 2 groen
Melkveebedrijf van Leeuwen (op locatie)	-	gr 3-8	-	-
Vers van Voorne (op locatie)	-	gr 3-8	-	kl 1-6



Foto: Reinier de Vlaam

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
-  Consumentenvaardigheden
-  Voedselbereiding

Activiteitsaanbod

Landelijk en regionaal zijn er diverse aanbieders van gastlessen en kookworkshops, zowel op school als op een locatie met kookvoorzieningen. In onze regio zijn een aantal goede aanbieders, die voornamelijk koken met streekproducten. Met hun activiteiten willen ze hun passie voor het 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.

Voor meer informatie over het geven en begeleiden van kooklessen kunt u zich laten inspireren door de brochure Tips voor koken met kinderen, te downloaden op www.jonglereneten.nl. Daarnaast zijn veel tips en leuke video's te vinden op de website van het Voedingscentrum.

Programma	KDV	PO	BSO	VO
Foodlab	-	-	-	VMBO kl 1-2
Smaaklessen	-	gr 1-8	-	-



Diversen

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

Inhoud

In deze diverse activiteiten komen de volgende thema's altijd aan bod:

-  Smaak
-  Gezonde voeding
-  Voedselproductie
-  Consumentenvaardigheden
-  Voedselbereiding

Programma/Aanbieder	KDV	PO	BSO	VO
Beter Weten Voorlichting	-	-	-	kl 1-6
De Voedselbank	-	gr 6-8	-	-
Dietistenpraktijk Food4life	-	gr 7,8	-	-
Gastles voedsel, innovatie en duurzaamheid	-	gr 1-8	-	-
Ik Circuleer	-	-	-	VMBO
InStock - lespakket Voedselverspilling	-	gr 5-8	-	-
Lespakket Voedseltransitie	-	-	-	kl 1-6
Lespakket Zonder Vlees	-	gr 6-8	-	kl 1-3
Nederland Zoemt	-	gr 1-8	-	-
Pret Aan Tafel	✓	gr 1-8	✓	-
Velt	-	gr 1-8	-	-



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



gezonde voeding



voedselproductie



consumentenvaardigheden






























































voedselbereiding



duurzaam kiezen

Programma/Aanbieder	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	VO	VO	Thema's
Agathahoeve	Agathahoeve in Oostvoorne is een kinderboerderij van de Gemiva-SVG Groep aan de rand van de duinen bij Oostvoorne.	op locatie	-	gr 1-8	-	-	
Beter Weten Voorlichting	Voorlichting over voeding	-	-	-	-	kl 1-6	
De Voedselbank	Lespakket over de voedselbanken	op school	-	gr 6-8	-	-	
Dietistenpraktijk Food4life	Food4life is de diëtist in Spijkenisse, gespecialiseerd in het geven van voedingsadvies.	-	-	gr 7,8	-	-	
Duinhuisjes	Scholen kunnen op bezoek in het openluchtmuseum De Duinhuisjes met vier originele boerderijtjes in Rockanje.	op locatie	-	gr 3-8	-	-	
EU schoolfruit	Met EU-Schoolfruit ontvangen scholen 20 weken gratis groente en fruit voor alle leerlingen. Dit stimuleert kinderen samen groente en fruit te eten in de klas!	op school	-	gr 1-8	-	-	
Foodlab	In het foodLAB experimenteren leerlingen op een spannende & duurzame manier met gezond eten & drinken.	op school	-	-	-	VMBO kl 1-2	
Fruitlekerij Briggeman	Fruitlekerij Briggeman is een fruitteeltbedrijf in Vierpolders. U kunt de kwekerij benaderen voor een schoolbezoek	op locatie	-	gr 3-8	-	-	
Fruitlekerij Schoolfruit	Elk kind heeft volgens de Fruitlekerij recht op structureel toegang tot gezonde voeding op school. De missie is dan ook om gezonde voeding op scholen in Nederland voor kinderen bereikbaar te maken.	op school	-	gr 1-8	-	-	
Future Foodlab	In het foodLAB experimenteren leerlingen op een spannende & duurzame manier met gezond eten & drinken.	op school	-	-	kl 1-2	-	
Gastles voedsel, innovatie en duurzaamheid	Om gezonde voeding op uitdagende en prikkelende manier structureel in het onderwijs aan te bieden, is er GrowWizzKid.	op school	-	gr 1-8	-	-	
Gezonde Kinderopvang BSO	Themapagina's over werken aan gezonde voeding in de kinderopvang	op de BSO	-	-	✓	-	
Gezonde School - vignet Voeding	Effectief werken aan voeding in het primair onderwijs	op school	-	gr 1-8	-	-	
Gezonde schoolkantine	Webpagina's over de gezonde schoolkantine	op school	-	-	kl 1-6	-	
Gezonde start	Themapagina's over werken aan gezonde voeding in de kinderopvang	Training voor pedagogisch medewerkers	✓	-	-	-	
Handleiding schoolmoestuin VELT	Via de schoolmoestuin kun je kinderen laten kennismaken met het wonderlijk proces van zaadje tot plant.	Op school	-	gr 1-8	-	kl 1-6	
Ik Circuleer	IkCirculeer ontwikkelt levende lessen voor een circulaire economie	-	-	-	-	VMBO	
InStock - lespakket Voedselverspilling	Lespakket over voedselverspilling	op school	-	gr 5-8	-	-	
Kinderboerderij De kerkestee	Op de kinderboerderij kunt u kennis maken met tal van dieren, natuurlijk de dieren die u op zo'n boerderij kunt verwachten zoals: koeien, konijnen, geiten, schapen, kippen en onze prachtige pauwen.	op locatie	-	gr 1-8	-	-	
Kinderboerderij de Trotse Pauw	Scholen komen regelmatig naar De Trotse Pauw. Voor de groepen 1 t/m 7 van de basisscholen zijn er lessen. Alle scholen in Spijkenisse krijgen ieder jaar het lesprogramma toegezonden en kunnen zich aanmelden voor de lessen.	op locatie	-	gr 1-8	-	-	

Programma/Aanbieder	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	VO	VO	Thema's
Krachtvoer	Krachtvoer is een gratis lesprogramma om leerlingen te helpen gezond te leven en in het bijzonder om gezonde voedingskeuzes...	op school	-	-	kl 1-2	-	   
Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem	Om gezonde voeding op uitdagende en prikkelende manier structureel in het onderwijs aan te bieden, is er GrowWizzKid.	op school	-	gr 1-8	-	✓	 
Lekker Fit (Lespakket)	Lekker Fit! maakt basisschoolleerlingen op een leuke en leerzame manier vertrouwd met de voordelen van een gezonde leefstijl.	op school	-	gr 1-8	-	-	
Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten	GrowWizzKid daagt scholen uit op eigen wijze inhoud te geven aan lessen en deze te integreren passend bij hun identiteit en beleid.	op school	-	gr 3-5	-	-	 
Lespakket The Biggest Little Farm	The Biggest Little Farm is een vermakelijke, spannende les in zorgvuldig omgaan met de natuur	op school	-	-	-	VMBO 2 groen	   
Lespakket Voedseltransitie	Lessenreeks over voedseltransitie	op school	-	-	-	kl 1-6	 
Lespakket Zonder Vlees	Stichting Nationale Week Zonder Vlees vraagt basisscholen en middelbare scholen om tijdens de Nationale Week Zonder Vlees op interactieve wijze in de les aandacht te besteden aan de impact van vleesconsumptie.	op school	-	gr 6-8	-	kl 1-3	 
Maatwerk Moestuinen	GrowWizzKid daagt scholen uit op eigen wijze inhoud te geven aan lessen en deze te integreren passend bij hun identiteit en beleid.	op school	-	gr 1-8	-	-	
Melkveebedrijf van Leeuwen	Melkveehouder van Leeuwen verzorgt in het voor- en najaar boerderijeducatie. Hierbij kunnen groepen 1 t/m 8 kosteloos een boerderij bezoek bij ons boeken	op locatie	-	gr 3-8	-	-	     
Moestuintips en lesmateriaal	IVN maakt het scholen en kinderopvang graag makkelijk en leuk om met moestuinen aan de slag te gaan	Op school, BSO	-	gr 1-8	-	-	
Nederland Zoemt	Website met educatieve materialen over bijen	-	-	gr 1-8	-	-	
Pret Aan Tafel	Ontwikkelen van een gezonde leefstijl met pret aan tafel	-	✓	gr 1-8	✓	-	     
Smaaklessen	Smaaklessen is hét lespakket over eten voor de basisschool, waarbij de leerkracht vooral vragen stelt.	op school	-	gr 1-8	-	-	    
Smaakplezier	Smaakplezier op de BSO is een lesmap boordevol smakelijke activiteiten.	op de BSO	-	-	✓	-	    
Smaakspel	Smaakspel is een recent ontwikkeld spel over eten, speciaal voor de kinderopvang. Het spel bestaat uit kaarten met afbeeldingen van o.a. levensmiddelen, dieren en planten.	op de kinderopvang	0-4 jr	-	-	-	
Smakelijke Moestuinen	De Smakelijke Moestuinen heeft als doel kinderen, ouders, pedagogisch medewerkers op peuterspeelzalen en kinderdagverblijven bewust te maken van de waarde van groenten en het belang van een gezond voedingspatroon bij kinderen jonger dan 4 jaar.	op de kinderopvang	2-4 jr	-	-	-	  
Velt	Via dit pakket leren kinderen de stappen van voedselverwerking en de risicofactoren van voedselverlies kennen.	-	-	gr 1-8	-	-	   
Vers van Voorne	Huysweker Vers Van Voorne teelt groente op een duurzame wijze en brengt het product weer dicht bij de consument ook omdat zij weer betrokken willen worden bij de producten die ze eten	op locatie	-	gr 3-8	-	kl 1-6	     
Workshop Smakelijke eters	Smakelijke eters is bedoeld voor ouders van kinderen in de leeftijd van 4 maanden tot 4 jaar, die hun kind graag gezond eetgedrag aan willen leren. Per workshop kunnen maximaal 20 ouders deelnemen	op de kinderopvang	0-4 jr	-	-	-	 
Zadenpakket Rijk Zwaan	Aanvragen via NME organisatie	op school KOV, BSO	-	gr 1-8	-	-	

Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van Jong Leren Eten Regio Voorne-Putten.

Oktober 2021

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

