

Menukaart voedseducatie Gemeente Den Haag

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 in de Gemeente Den Haag.



voedselproductie



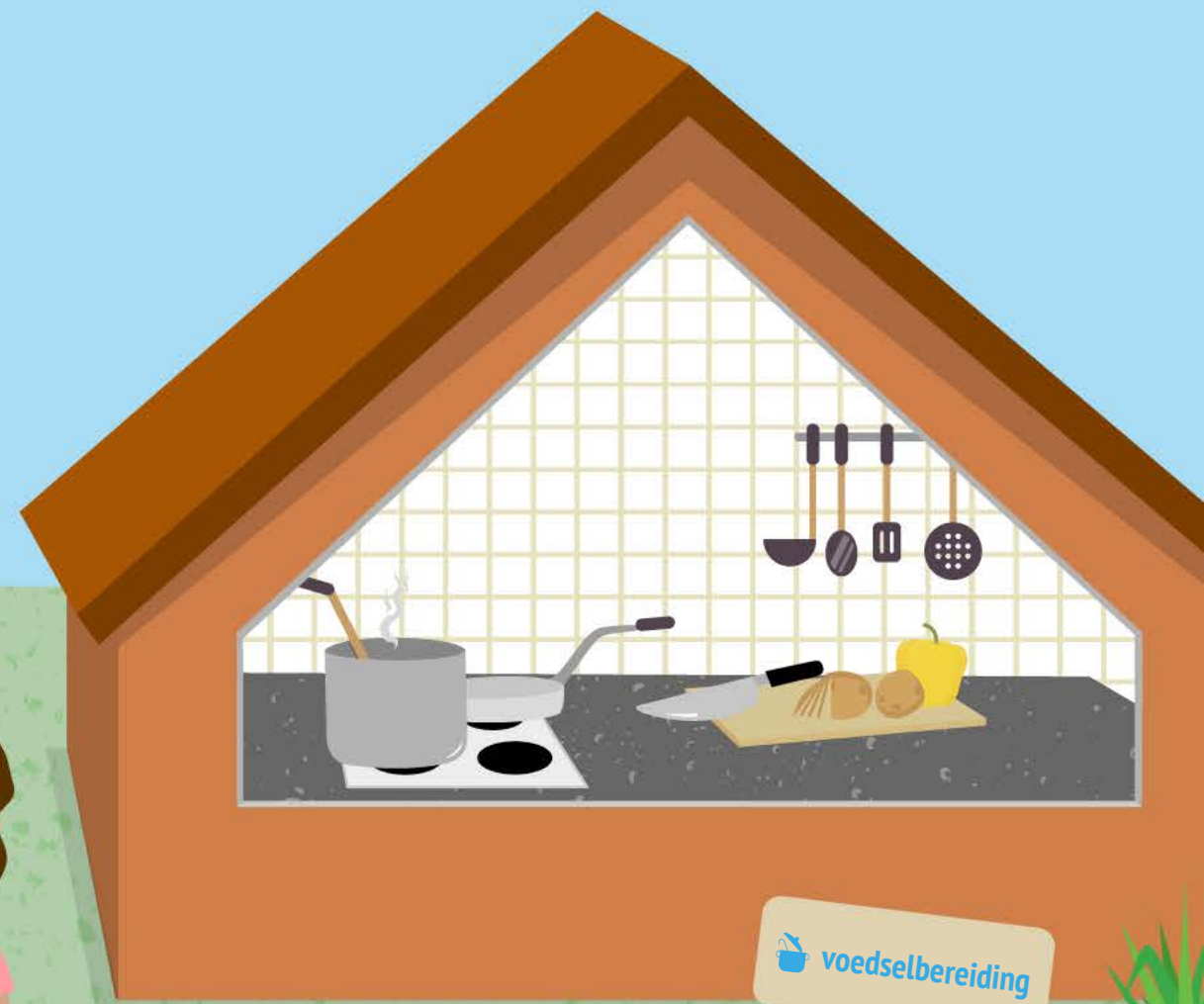
gezonde voeding



bewust kiezen



smaak



voedselbereiding

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
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding

We adviseren om tijdens het opgroeien van kinderen aan alle onderwerpen aandacht te besteden. Daarbij kun je het aanbod in deze gids gebruiken. Via de links kom je direct op websites waar je 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. 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](#), thema Voeding van het Nationaal Expertisecentrum voor Leerplanontwikkeling (de SLO).

Financiering & kosten

Alle genoemde activiteiten hebben een eigen kostenplaatje. Je 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 je eventueel een [subsidie](#) aanvragen via het programma Jong Leren Eten. Deze subsidie wordt voor het onderwijs opengesteld tussen 1 en 31 september. Voor de kinderopvang zijn er meerdere rondes per jaar.



Toelichting

Een effectieve aanpak om aandacht aan voedsel te geven ziet er als volgt uit:

- Kies als organisatie voor structureel werken aan gezonde voeding: ga voor het Vignet Voeding van Gezonde School of werk volgens de aanpak Gezonde Kinderopvang.
- Zoek daarbij een educatief/activiteitenprogramma waarmee je 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!



smaak



gezondheid












voedselproductie



bewust kiezen



voedselbereiding

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.



Gezondheid

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.



Bewust kiezen

Wat kun je in de winkel kopen? Wat staat er op het etiket? Welke invloed heeft jouw voedsel op de aarde? En welke keuzes kun je maken? Bij dit thema worden leerlingen zich bewust dat er keuzes te maken zijn bij het kopen en bereiden van voedsel. Kinderen leren bijvoorbeeld te analyseren wat er precies in een product zit en hoe je voorkomt dat je eten verspilt. Ook is er expliciet aandacht voor de invloed van ons voedsel op de aarde. Denk aan afwegingen rondom wel of geen dierlijke producten, biologisch voedsel, producten van ver of dichtbij.



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.



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:

 Gezondheid

 Bewust kiezen

Aanbevolen effectieve lesprogramma's voor PO zijn de Smaaklessen via lesportaal Chef! Of te bestellen via het Voedingscentrum. 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 voedseleducatie 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 Haaglanden](#)
- 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 Den Haag vindt u op de website van de [GGD Haaglanden](#).

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.

HAGG en Milieueducatie Den Haag

In Den Haag werken GGD Haaglanden en Milieueducatie Den Haag samen aan voedseleducatie. Doel van de samenwerking is kinderen kennisgeven over en stimuleren van gezonde, duurzame voedselkeuzes.

Het ondersteuningsaanbod van de GGD is te vinden op [Gezonde school - GGD Haaglanden](#) of [Haagse Aanpak Gezond Gewicht](#) met een overzicht van alle materialen, interventies en trainingen voor de verschillende doelgroepen. Het ondersteuningsaanbod van Milieueducatie Den Haag is te vinden op [NME Den Haag \(milieueducatedenhaag.nl\)](http://NME Den Haag (milieueducatedenhaag.nl)) je ziet daar de diverse jaarprogramma's waar je direct activiteiten kan aanvragen.

Zowel GGD Haaglanden als Milieueducatie Den Haag komen graag op school langs voor advies, inspiratie of het delen van expertise.



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
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  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.
- In 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 voedsel educatie op school. De interactieve lessen worden via het digibord gegeven.

Smaakleskist

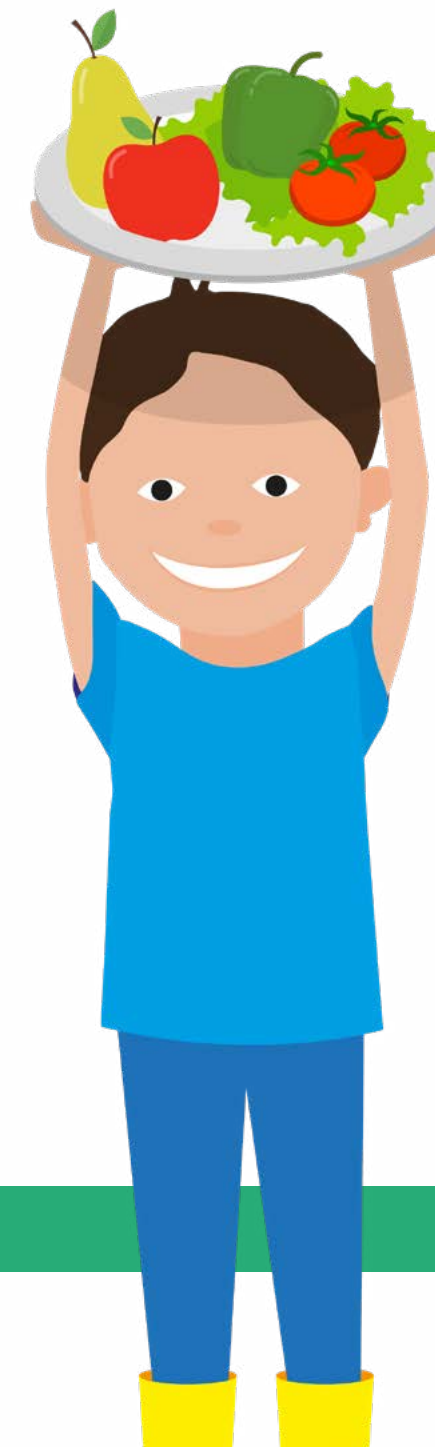
In de Smaakleskist zit de lesmap met het lesmateriaal en alle keukenmaterialen die u kunt gebruiken tijdens het geven van Smaaklessen. U kunt deze lenen bij Milieueducatie Den Haag, via een reservering. U kunt ook de lesmap (€75,-) of een Smaakleskist (€300,-) kopen via www.smaaklessen.nl. Daar is ook 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 regio (www.voedingsjuf.nl).

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 Den Haag 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.

Landelijk

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Brood aan de Basis	-	gr 1-8	-	-	-
Compleet moestuinierprogramma	-	gr 1-8	-	-	-
Do It - voor een gezonde leefstijl	-	-	-	kl 1-2	-
Doe het zelf pakket	-	-	✓	-	-
EU schoolfruit	-	gr 1-8	-	-	-
Fruitvriendjes Schoolfruit	-	gr 1-8	-	-	-
Gezonde Kinderopvang BSO	-	-	✓	-	-
Gezonde School - vignet Voeding	-	gr 1-8	-	-	-
Gezonde schoolkantine	-	-	-	kl 1-6	-
Gezonde Smikkelweek	-	-	✓	-	-
Gezonde start	0-4 jr	-	-	-	-
Groentjesoep, maakt je wijzer!	-	gr 1-8	-	-	✓
Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood	-	-	-	VO, (V) MBO, PO	-
Kinderen doen mijn eet experiment	-	gr 5-8	-	-	-
Krachtvoer	-	-	-	kl 1-6	-
Lekker Fit (Lespakket)	-	gr 1-8	-	-	-
Nationaal Schoolontbijt	-	gr 1-8	-	-	-
NPO / Netlix: the Biggest Little Farm, Supersize me, Altijd Wat: te veel zout, Zembla: Zoete Verleiders, Food Matters, Vleesverlangen, Cowspiracy, Seaspiracy, Food Choices	-	-	-	kl 1-6	-

Landelijk

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Smaakplezier	-	-	✓	-	-
Smaakspel	0-4 jr	-	-	-	-
Tailor made lesprogramma's	-	-	✓	-	-
Verschillende activiteiten tijdens de Dutch Food Week in oktober	-	gr 1-8	-	kl 1-6	-
Verse soep met spelletjes	-	-	✓	-	-
Weet wat je eet	-	-	-	kl 1-2	-
Workshop Smakelijke eters	0-4 jr	-	-	-	-



Lokaal

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Champignonweekset	-	gr 1-8	-	VMBO	✓
Champignonpakket	-	gr 1-8	-	-	-
De Kip: diverse lessen op niveau over de kip en alles daaromheen	-	gr 1-8	-	-	-
Doeboeken: waterdrinken, Tussendoortjes, Etiketten, Groenten,	-	gr 3-8	-	-	-
Duurzame Masterchef	-	-	-	VMBO	✓
Gastles over Kraanwater	-	gr 3-6	-	-	-
Gastles Smaaklessen / kookles	-	gr 1-8	-	-	-
Groentezadenpakket Rijk Zwaan	-	gr 1-8	-	-	-
Growwizzkid Binnenteeltsytem	-	gr 1-8	-	-	-
Haring - Overbevissing	-	gr 7,8	-	-	-
Kaas maken	-	gr 7,8	-	-	-
Klassewater - Drink Water uit de Kraan	-	gr 7,8	-	-	-
Kooklessen op school	-	gr 1-8	-	-	-
Kooklessen op school	-	gr 1-8	-	-	-
Koud koken	-	gr 1-8	-	-	-
Kouseband, voedsel van hier of ver weg	-	gr 5-6	-	-	-
Lessenserie Tuinbouw (op locatie)	-	gr 7,8	-	-	-
Meedoen met de Kraanwaterdag	-	gr 1-8	-	-	-
Mobiël Kookeiland te Leen	-	gr 1-8	-	kl 1-6	✓
Ontdekkend tuinieren (op locatie)	-	gr 5-6	-	-	-
Prijzenslag Duurzaam inkopen (op locatie)	-	gr 7,8	-	-	-
Smaakleskist NME	-	gr 1-8	-	-	-
Van Bron tot Kraan (op locatie)	-	gr 5-8	-	-	-
Warm koken	-	gr 1-8	-	-	-
Waterles in de Duinen	-	gr 3-8	-	-	-
Zelfstandig tuinieren bij milieueducatie	-	-	-	VMBO	✓

Moestuïneren

Het is wetenschappelijk aangetoond: moestuïneren draagt bij aan een positieve houding van kinderen tegenover gezond voedsel. Het zelfgekweekte worteltje en radijsje wil je natuurlijk ook wel eens proeven! Tuïneren 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!

Moestuïneren 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 moestuïneren een belangrijk onderdeel van voedseleducatie.

Zoekt u informatie en praktische hulp? In Den Haag zijn er een aantal ondersteuningsmogelijkheden voor moestuïneren: 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 moestuïneren:

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Voedselbereiding

Ook andere educatieve elementen zoals taal, meten, schatten, ruimtelijke oriëntatie en samenwerken maken doorgaans onderdeel uit van moestuinlessen.

Doelen

Ieder kind doet praktische kennis en ervaring op met tuïneren 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.schooltuintrecepten.nl.

Voor meer informatie over moestuïneren kunt u zich laten inspireren door de brochure Moestuïneren met kinderen, te downloaden op www.jonglereneten.nl

Landelijk

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Compleet moestuinprogramma	-	gr 1-8	-	-	-
Handleiding schoolmoestuin VELT	-	gr 1-8	-	kl 1-6	-
Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem	-	gr 1-8	-	✓	-
Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten	-	gr 3-5	-	-	-
Maatwerk Moestuïneren	-	gr 1-8	-	-	-
Makkelijke Moestuin Kinderboek	-	gr 5-8	-	-	-
Minimoestuin op School	-	gr 1-8	-	-	-
Moestuintips en lesmateriaal	-	gr 1-8	✓	-	-
Seizoensgroenten	-	gr 1-8	-	-	-
Seizoenskalender	-	gr 1-8	✓	-	-
Smaaklessen	-	gr 1-8	-	-	-
Smakelijke Moestuïnen	2-4jr	-	-	-	-
Zadenpakket Rijk Zwaan	✓	gr 1-8	✓	-	-

Lokaal

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Growwizzkid Binnenteeltsysteem	-	gr 1-8	-	-	-
Ontdekkend tuïneren (op locatie)	-	gr 5-8	-	-	-
Zelfstandig Tuïneren bij Milieueducatie (op locatie)	-	gr 1-8	-	-	-
Zelfstandig tuïneren bij milieueducatie (op locatie)	-	-	-	VMBO	✓
Zelfstandig Tuïneren op School	-	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 Den Haag 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 in ieder geval aan bod in alle geboden vormen van moestuinieren:



Smaak



Voedselproductie



Bewust kiezen

Boerderijbezoek in regio Den Haag

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.

Landelijk

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Gastles Insecten Proeverij	-	gr 7,8	-	VMBO MBO	-
Lespakket The Biggest Little Farm	-	-	-	VMBO 2 groen	-

Lokaal

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Bijenles (op locatie)	-	gr 3,4	-	-	-
De Kip: diverse lessen op niveau over de kip en alles daaromheen (op locatie)	-	gr 1-8	-	-	-
Een bezoek aan de stadsboerderij (op locatie)	-	gr 1,2	-	-	-
Gastles Tuinbouw op School	-	gr 7,8	-	-	-
Kippen lenen van een stadsboerderij	-	gr 1-8	-	-	-
Op bezoek bij de boer; Stilte naast de Stad (op locatie)	-	gr 6-8	-	-	-



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 voedselonderwijs.

Inhoud

In activiteiten met proeven en koken komen de volgende thema's altijd aan bod:



Smaak



Gezondheid



Bewust kiezen



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 dichtbij 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.

Landelijk

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Spoony op de BSO	-	-	✓	-	-
Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood	-	-	-	VO, (V) MBO, PO	-
Gastles insectenproeverij	-	gr 6-8	-	kl 1-6	-
Superchefs - kookworkshops	-	gr 7,8	-	-	-
Informatieve filmpjes over diverse thema's	-	gr 1-8	-	kl 1-6	-
Compleet moestuinierprogramma	-	gr 1-8	-	-	-
Groentjessoep, maakt je wijzer!	-	gr 1-8	-	-	✓



Lokaal / Randstad

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Alles voor een pannenkoek	-	gr 1,2	-	-	-
Champignonweekset	-	-	-	kl 1-6	✓
Champignonpakket	-	gr 1-8	-	-	-
Doeboeken: waterdrinken, Tussendoortjes, Etiketten, Groenten,	-	gr 3-8	-	-	-
Duurzame Masterchef	-	-	-	VMBO	✓
Gastles Smaaklessen / kookles	-	gr 1-8	-	-	-
Growwizzkid Binnenteeltsysteem	-	gr 1-8	-	-	-
Haagse Hapjes	-	gr 5-7	-	-	-
Kaas maken	-	gr 7,8	-	-	-
Kooklessen op school	-	gr 1-8	-	-	-
Kooklessen op school	-	gr 1-8	-	-	-
Koud koken	-	gr 1-8	-	-	-
Mobiel Kookeiland te leen	-	gr 1-8	-	-	-
Smaaklessen	-	gr 1-8	-	-	-
Warm koken	-	gr 1-8	-	-	-
Wlidplukwandeling (op locatie)	-	gr 6-8	-	-	-
Zintuigenspel in de Ontdektuin (op locatie)	-	gr 1-5	-	-	-

Random voedsel

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
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding

Landelijk

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
De Voedselbank	-	gr 6-8	-	-	-
InStock - lespakket Voedselverspilling	-	gr 5-8	-	-	-
Lespakket tegen voedselverspilling	-	gr 7,8	-	kl 1-6	-
Lespakket Voedseltransitie	-	-	-	✓	-
Lespakket Zonder Vlees	-	gr 6-8	-	kl 1-3	-
Red de Krommies	-	gr 5-6	-	-	-
Verschillende lesbrieven met het thema eten	-	gr 1-8	-	-	-

Lokaal

Programma	KDV	PO	BSO	VO	SO
Doeboeken: waterdrinken, Tussendoortjes, Etiketten, Groenten,	-	gr 3-8	-	-	-
Haring - Overbevissing	-	gr 7,8	-	-	-
Kippen lenen van een stadsboerderij	-	gr 1-8	-	-	-
Kouseband, voedsel van hier of ver weg	-	gr 5,6	-	-	-
Meedoen met de Kraanwaterdag	-	gr 1-8	-	-	-
Prijzenslag Duurzaam inkopen (op locatie)	-	gr 7,8	-	-	-
Van Bron tot Kraan (op locatie)	-	gr 5,6	-	-	-
Visserij - educatief spel	-	gr 7,8	-	-	-
Voorjaarsmarkt (op locatie)	-	gr 1-8	-	-	-
Wildplukwandeling (op locatie)	-	gr 6-8	-	-	-



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





































































































bewust kiezen


































































































voedselbereiding




















Programma	Aanbieder	Landelijk/Lokaal	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	BSO	VO	SO	Thema's
Alles voor een pannenkoek	NME	Lokaal	Aan de hand van 'Het Pannenkoekenboek' ontdekken de leerlingen wat je nodig hebt voor het bakken van een pannenkoek en hoe je aan deze producten komt (vroeger en nu). Ze gaan zelf pannenkoeken bakken en proeven. Ook leren ze wat er in je lichaam gebeurt met de pannenkoek.	op school	-	gr 1,2	-	-	-	
Bijenles	NME	Lokaal	Samen met de leerkracht lopen de kinderen met een kar een route langs diverse borden. Bij elk bord krijgen de leerlingen opdrachten waarin onder meer creativiteit, taalvaardigheid en ruimtelijk inzicht aan de orde komen, zoals: kun je vertellen waar de bloemen staan, zonder te praten? Aan het einde van de wandeling staat een bijenkast en leren de leerlingen aan de hand van een spel dat alle verschillende taken in het bijenvolk nodig zijn.	op locatie	-	gr 3,4	-	-	-	
Bordspel Play Healthy	Play Healthy	Landelijk	Tijdens het bordspel worden er kennisvragen beantwoord, bewegingsopdrachten uitgevoerd en samenwerkingsopdrachten uitgevoerd.	op school	-	gr 6-8	-	-	-	
Brood aan de Basis	Brood aan de Basis	Landelijk	Brood aan de basis is een lesprogramma voor groep 1 t/m 8. Er zijn lessuggesties, achtergrondinformatie, spelletjes, werkbladen en filmpjes te vinden om les te geven over brood	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
Broodje 2de kans	IVN Het Groene Wiel	Landelijk	Kinderen worden aangezet tot het bedenken van creatieve oplossingen voor voedselverspilling	op school	-	gr 5-8	-	-	-	
Champignonkweekset	NME	Lokaal	Ook al zijn champignons het hele jaar te koop, de herfst is het paddenstoelenseizoen bij uitstek. Je ziet overal paddenstoelen: in de grond, op een boomstam, tussen de bladeren, enzovoort. Met het champignonpakket maak je op een concrete manier de opbouw, de functie en de ontwikkeling van paddenstoelen met je kinderen mee.	op school	-	gr 1-8	-	VMBO	√	
Champignonpakket	NME	Lokaal	Ook al zijn champignons het hele jaar te koop, de herfst is het paddenstoelenseizoen bij uitstek. Je ziet overal paddenstoelen: in de grond, op een boomstam, tussen de bladeren, enzovoort. Met het champignonpakket maak je op een concrete manier de opbouw, de functie en de ontwikkeling van paddenstoelen met je kinderen mee.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
Compleet moestuinierprogramma	Onderzoekend tuinieren	Landelijk	Het lesprogramma Onderzoekend Tuinieren is voor schooltuinieren met alle groepen van de basisschool. De kinderen ontdekken, onderzoeken, onderhouden, verzorgen en bereiden alles zelf. De schooltuin is het buitenlokaal en vast onderdeel binnen het aanbod op school. De lessen doorlopen elk jaar weer de kringloop van de natuur en volgen een opbouwende leerlijn.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
De Kip: diverse lessen op niveau over de kip en alles daaromheen	NME	Lokaal	Mensen houden kippen voor hun eieren, veren en vlees. Milieueducatie biedt verschillende lessen over de kip en haar producten aan voor elk niveau. Te vinden in de online catalogus	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
De Voedselbank	De Voedselbank	Landelijk	Lespakket over de voedselbank met een les over voedselverspilling	op school	-	gr 6-8	-	-	-	
Do It - voor een gezonde leefstijl	Do IT	Landelijk	De leerlingen onderzoeken hun eet- en beweeggedrag, vergelijken dat met de norm, onderzoeken de schoolkantine en de invloed van ouders, vrienden en reclame. Ze leren zelf de regie te nemen over hun leefstijl.	op school	-	-	-	kl 1-2	-	
Doe het zelf pakket	Spoony	Landelijk	Doe-het-zelf pakketten voor gezonde snacks inclusief spelletje	op de BSO	-	-	√	-	-	

Programma	Aanbieder	Landelijk/Lokaal	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	BSO	VO	SO	Thema's
Doeboeken: waterdrinken, Tussendoortjes, Etiketten, Groenten.	GGD Haaglanden	Lokaal	De digitale Doeboeken van GGD Haaglanden bevatten interessante weetjes over de thema's, tips en ideeën voor teambijeenkomsten, ouderbijeenkomsten, festival- en wijkactiviteiten, thematafels en kinderactiviteiten.	op school	-	gr 3-8	-	-	-	   
Duurzame Masterchef	NME	Lokaal	Duurzame Masterchef is een kookwedstrijd voor middelbare scholen. De voorrondes van de wedstrijd vinden op school plaats. In twee lessen leren leerlingen wat duurzame voeding is en maken ze een duurzaam en lekker gerecht. Onder andere duurzaamheidslabels, seizoensproducten en het tegengaan van verspilling komen voorbij in de lessen. De kennis over duurzaam voedsel passen de leerlingen toe in het samenstellen en bereiden van hun eigen gerecht.	op school / op locatie	-	-	-	VMBO	√	   
Een bezoek aan de stadsboerderij	NME	Lokaal	De boerderijbeheerder ontvangt de groep. Er staat een tafeltje met ontbijt. Aan de hand van een prentenboek wordt het verhaal over verschillende boerderijdieren voorgelezen. Hierbij wordt besproken welke producten van deze dieren voor het ontbijt gebruikt worden. Daarna gaan de leerlingen in vooraf gemaakte groepjes met een begeleider de opdrachten uitvoeren.	op locatie	-	gr 1,2	-	-	-	
EU schoolfruit	EU Schoolfruit	Landelijk	20 weken gratis groente en fruit voor de leerlingen	op school	-	gr 1-8	-	-	-	 
Fruitvriendjes Schoolfruit	Fruitvriendjes	Landelijk	uitbreiding van EU-schoolfruit	op school	-	gr 1-8	-	-	-	 
Gastles Insecten Proeverij	Duurzaam Insecten Eten	Landelijk	Gastles Insecten als eiwitbron met Proeverij	op school	-	gr 7,8	-	VMBO MBO	-	  
Gastles insectenproeverij	Duurzaam Insecten Eten	Landelijk	Gastles Insecten als eiwitbron met Proeverij	op school	-	gr 6-8	-	kl 1-6	-	  
Gastles over Kraanwater	NME	Lokaal	In deze gastles komt een medewerker van Dunea op school de les geven. In Nederland is het hebben van kraanwater heel normaal en toch ook heel bijzonder. Je gebruikt het voor van alles: douchen, wc doorspoelen, schoonmaken etc. En natuurlijk drink je het, want kraanwater is lekker en gezond	op school	-	gr 3-6	-	-	-	 
Gastles Smaaklessen / kookles	De Voedingsjuf	Lokaal	De voedingsjuf geeft gastlessen over gezonde voeding, waarbij ze o.a. gebruik maakt van lessen uit het lesportaal Chef! (Smaaklessen).	op school	-	gr 1-8	-	-	-	    
Gastles Tuinbouw op School	NME	Lokaal	De gastdocent vertelt over het ontstaan van de tuinbouw en over de planten die er gekweekt worden. We laten een (gratis) tomaten/komkommerplant achter, zodat deze verder kan groeien dankzij de goede zorgen van de leerlingen.	op school	-	gr 7,8	-	-	-	 
Gezonde Kinderopvang BSO	Gezonde Kinderopvang	Landelijk	Training voor pedagogisch medewerkers	op de BSO	-	-	√	-	-	
Gezonde School - vignet Voeding	Gezonde School	Landelijk	Gezonde school vignet - Voeding	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
Gezonde schoolkantine	Voedingscentum / Gezonde School	Landelijk	Programma voor medewerkers van de schoolkantine	op school	-	-	-	kl 1-6	-	  
Gezonde Smikkelweek	Spoony	Landelijk	Een week lang gezond eten, in spelvorm	op de BSO	-	-	√	-	-	   
Gezonde start	Gezonde Kinderopvang	Landelijk	Training voor pedagogisch medewerkers	op de kinderopvang	0-4 jr	-	-	-	-	
Groentezadenpakket Rijk Zwaan	NME	Lokaal	Zelf biologisch groente kweken met het gratis zadenpakket van Rijk Zwaan.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	  
Groentjessoep, maakt je wijzer!	Groentjessoep	Landelijk	Verse soep op school inclusief lesmateriaal	op school	-	gr 1-8	-	-	√	  
Growwizzkid Binnenteeltsyteem	NME	Lokaal	Milieueducatie Den Haag heeft 1 binnenteeltsyteem te leen. Met de combinatie van een innovatief binnenteeltsyteem en een online leeromgeving vormt GrowWizzKid een doorlopende leerlijn die op een praktische en moderne manier ingaat op (de herkomst van) gezonde voeding.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	    

Programma	Aanbieder	Landelijk/Lokaal	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	BSO	VO	SO	Thema's
Haagse Hapjes	NME	Lokaal	Aan de hand van verhalen van Haagse archeologen leren leerlingen wat mensen vroeger aten. Door zelf archeologisch materiaal te sorteren en te benoemen worden zij zich ervan bewust dat het voedsel vroeger niet alleen heel anders was dan dat van nu, maar ook dat in verschillende historische perioden verschillend eten voorhanden was.	op school	-	gr 5-7	-	-	-	   
Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood	Future FoodLAB	Landelijk	Een reeks workshops waarin leerlingen (12-14 jaar) als laborant experimenteren met gezond eten & drinken	op school	-	-	-	VO, (V)MBO, PO	-	   
Handleiding schoolmoestuin VELT	Velt	Landelijk	Handleiding om een schoolmoestuin aan te leggen met een reeks aan lesideeën	op school	-	gr 1-8	-	kl 1-6	-	  
Haring - Overbevissing	NME	Lokaal	We eten zoveel haring, dat het gevaar bestaat dat de Noordzee wordt leeggevist. Dus wat nu? Gaan we minder haring eten? Moeten onze vissers ergens anders gaan vissen? Of zullen we maar helemaal een poosje minder vissen en de Noordzee op adem laten komen? Met dat vraagstuk gaan de leerlingen aan de slag.	op school	-	gr 7,8	-	-	-	
Informatieve filmpjes over diverse thema's	SchoolTV	Landelijk	-	op school	-	gr 1-8	-	kl 1-6	-	-
InStock - lespakket Voedselverspilling	InStock	Landelijk	Lespakket over voedselverspilling en gezond eten	op school	-	gr 5-8	-	-	-	  
Kaas maken	NME	Lokaal	Kaas maken is een gecompliceerd ambacht. Maar met de materialen in de leskist kun je een goed eetbaar minikaasje maken in de klas.	op school	-	gr 7,8	-	-	-	   
Kinderen doen mijn eet experiment	Voeding Leeft	Landelijk	Lesprogramma om te ervaren en ontdekken wat eten met je doet.	op school	-	gr 5-8	-	-	-	  
Kippen lenen van een stadsboerderij	NME	Lokaal	De zorg voor een levend dier maakt veel duidelijk. Allereerst dat die zorg geen kleinigheid is. Bovendien kun je zo veel over het dier zelf te weten komen.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	 
Klassewater - Drink Water uit de Kraan	NME	Lokaal	Het probleem waarover leerlingen zich buigen bij Keuzekist Klassewater, is de grote hoeveelheid drinkverpakkingen die zij van thuis meenemen. Water uit de kraan drinken kan ook en daarmee verminder je die hoeveelheid. Is dat een goed idee? Er komen verschillende aspecten aan de orde met de keuzekist Klassewater, zoals de kwaliteit van ons drinkwater, onze gezondheid en de hoeveelheid afval die wij maken.	op school	-	gr 7,8	-	-	-	 
Kooklessen op school	Kookschool Den Haag	Lokaal	Samen koken en eten is niet alleen een geliefde bezigheid voor kinderen en jongeren. In een kookles kunnen veel leermomenten of kerndoelen worden verwerkt. Leren door te doen	op school	-	gr 1-8	-	-	-	   
Koud koken	Skills for Kids	Lokaal	In deze lessen gaan de leerlingen zelf aan de slag met de schijf van 5. Niet alleen heel lekker, maar ook superleuk! Koken met kleine zelfgemaakte recepten. Iedere les gaan we samen nieuwe smaken ontdekken en ontzettend lekker eten.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	   
Kouseband, voedsel van hier of ver weg	NME	Lokaal	Leskist over de herkomst van ons voedsel en bijbehorende problematiek	op school	-	gr 5-6	-	-	-	 
Krachtvoer	Krachtvoer	Landelijk	Online lessenreeks over gezonde voeding en voedselkeuzes	op school	-	-	-	kl 1-6	-	   
Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem	GrowWizzKid	Landelijk	Leerlijn van 6 lessen 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'	op school	-	gr 1-8	-	√	-	 
Lekker Fit (Lespakket)	Lekker Fit Op School	Landelijk	lespakket over gezonde leefstijl	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten	GrowWizzKid	Landelijk	Leerlijn met binnenteeltsysteem waar alle vormen van voedseleducatie aan bod komen	op school	-	gr 3-5	-	-	-	 
Lespakket tegen voedselverspilling	Too good to go	Landelijk	Reeks lessen over voedselverspilling: herkomst, de voedselketen, poster, quiz, challenge, logboek en koken met restjes	op school	-	gr 7,8	-	kl 1-6	-	 
Lespakket The Biggest Little Farm	Groen Kennisnet	Landelijk	les in omgaan met de natuur	op school	-	-	-	VMBO 2 groen	-	 

Programma	Aanbieder	Landelijk/Lokaal	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	BSO	VO	SO	Thema's
Lespakket Voedseltransitie	Groen Kennisnet	Landelijk	Lespakket over de voedseltransitie	op school	-	-	-	√	-	 
Lespakket Zonder Vlees	Nationale Week Zonder Vlees	Landelijk	Interactieve lessen over impact van vleesconsumptie	op school	-	gr 6-8	-	kl 1-3	-	 
Lessenserie Tuinbouw	NME	Lokaal	In 3 lessen is de moderne tuinbouw de rode draad. Uw leerlingen leren de basisprincipes van zaaien, planten, oogsten, onderhoud.	op locatie	-	gr 7,8	-	-	-	 
Maatwerk Moestuiniere	GrowWizzKid	Landelijk	Maatwerk Moestuiniere	op school	-	gr 1-8	-	-	-	
Makkelijke Moestuin Kinderboek	Makkelijke Moestuin	Landelijk	Met dit speelse moestuinboek kunnen leerlingen zelf aan de gang	op school	-	gr 5-8	-	-	-	  
Meedoen met de Kraanwaterdag	NME	Lokaal	Elk najaar is de nationale kraanwaterdag. Doe gratis mee en download het online lesmateriaal en ontvang posters voor op school	op school	-	gr 1-8	-	-	-	 
Minimoestuin op School	Velt	Landelijk	Handleiding voor een minimoestuin in potten met een reeks aan lesideeën	op school	-	gr 1-8	-	-	-	  
Mobiël Kookeiland te Leen	NME	Lokaal	Om ook op scholen zonder kooklokalen te kunnen koken hebben we twee verrijdbare keukentjes te leen. De keukens zijn uitgerust met een oventje en een vier-pits inductie kookplaat. In de keukens is ook basis kookgerei zoals pannen, borden, bestek, snijplanken ed. aanwezig.	op school	-	gr 1-8	-	kl 1-6	√	   
Moestuintips en lesmateriaal	IVN	Landelijk	Moestuintips en Lesmateriaal	op school, BSO	-	gr 1-8	√	-	-	 
Nationaal Schoolontbijt	Schoolontbijt	Landelijk	Landelijk, jaarlijks terugkerend evenement. Kinderen schuiven in heel Nederland op school aan tafel voor een gezond ontbijt en een leuke les over de beste start van de dag. Zo leren kinderen op een feestelijke manier hoe belangrijk het is om elke dag gezond te ontbijten.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	 
NPO / Netlix: the Biggest Little Farm, Supersize me, Altijd Wat: te veel zout, Zembla: Zoete Verleiders, Food Matters, Vleesverlangen, Cowspiracy, Seaspiracy, Food Choices	NPO / Netlix	Landelijk	Films en documentaires over voeding	op school	-	-	√	-	-	 
Ontdekkend tuinieren	NME	Landelijk	Wat zullen we eten? Pizza, soep of een lekker stampotje? Samen met de leerlingen kiezen we een gerecht waarvoor we de planten in een eigen tuin gaan verbouwen. Tijdens de lessen zullen de leerlingen niet alleen tuinieren, maar gaan ook op onderzoek uit.	op locatie	-	-	-	kl 1-6	-	   
Op bezoek bij de boer; Stilte naast de Stad	Vockestaert	Lokaal	Veel kinderen komen nooit buiten de stad. Een bezoek aan een melkveehouderijbedrijf biedt hen een unieke ervaring. Ze kunnen volop genieten van de buitenlucht en de polder, leren hoe het dagelijks voedsel wordt geproduceerd en ervaren hoe de melkveehouderij het open groene landschap rond Den Haag beheert.	excursie	-	gr 5-6	-	-	-	 
Prijzenslag Duurzaam inkopen	NME	Lokaal	Een prijskaartje laat alleen zien wat je voor iets moet neertellen. Maar niet alle aspecten worden meegenomen in de prijs. Wat heeft het produceren van groenten, zuivel en vlees bijvoorbeeld voor effect op het milieu en hoe zijn de dieren behandeld?	op locatie	-	gr 6-8	-	-	-	 
Red de Krommies	Stichting Kromkommer	Lokaal	Red de Krommies is een kosteloos lespakket voor kinderen van groep 5-6 over de verspilling van kromme groente en fruit. De kinderen leren op een speelse manier waarom kromme groente en fruit niet in de supermarkt ligt terwijl het wel vers, veilig en lekker is	op school	-	gr 7,8	-	-	-	 

Programma	Aanbieder	Landelijk/Lokaal	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	BSO	VO	SO	Thema's
Seizoensgroenten	Velt	Landelijk	Lespakket waarin seizoensgroenten centraal staan. De leerlingen leren spelenderwijs de groenten te koppelen aan het seizoen.	op school	-	gr 5-6	-	-	-	  
Seizoenskalender	Velt	Landelijk	Seizoenskalender waarbij leerlingen leren waar groente en fruit vandaan komt, met een reeks aan lesideeën	op school	-	gr 1-8	-	-	-	  
Smaakleskist NME	NME	Landelijk	Proeven, ruiken, horen, voelen en kijken. Verken met al je zintuigen het dagelijkse voedsel! De smaakleskist bestaat uit een map met lesbeschrijvingen en gebruiksmaterialen.	op school	-	gr 1-8	√	-	-	    
Smaaklessen	Voedingscentrum	Lokaal	Lesmap vol doe-activiteiten rond eten en proeven	op school	-	gr 1-8	-	-	-	    
Smaakplezier	Voedingscentrum	Landelijk	Lesmap vol doe-activiteiten rond eten en proeven	op de BSO	-	gr 1-8	-	-	-	    
Smaakspel	Voedingscentrum	Landelijk	Kaartspel over eten	op de kinderopvang	-	-	√	-	-	
Smakelijke Moestuinen	BuurtLAB	Landelijk	Programma rond moestuinieren en gezonde voeding voor pedagogisch medewerkers	op de kinderopvang	0-4 jr	-	-	-	-	  
Spoonny op de BSO	Spoonny	Landelijk	Doe-het-zelf pakketten: deze pakketten bevatten ingrediënten, een kindvriendelijk recept én een spelletje voor overheerlijke groenten-tussendoortjes. Van Wortel Kwark bolletjes en Kabouterpizzaatjes tot Regenboogsoep en Salsa Krokodillen.	op de BSO	2-4jr	-	-	-	-	  
Superchefs - kookworkshops	Smaaklessen	Landelijk	SuperChefs is een serie van acht wekelijkse kookworkshops. Leerlingen ontdekken hoe gezond, lekker en gemakkelijk koken kan zijn. De jonge koks leren hoe ze zelf een gezonde maaltijd kunnen klaarmaken en iets voor tussendoor. Het programma is een verdieping van Smaaklessen.	op school	-	-	√	-	-	  
Tailor made lesprogramma's	Spoonny	Landelijk	Workshops, gastlessen of smikkelweken op maat gemaakt	op de BSO	-	gr 7,8	-	-	-	   
Van Bron tot Kraan	NME	Lokaal	In Meijndel maakt Dunea drinkwater. Wil jij weten hoe dit werkt? Ga dan met de hele klas op excursie! Maak een mooie wandeling door de duinen en breng het rivierwater naar de duinplas. Ontdek wat er gebeurt onder de grond en doe met de hele klas een proefje waarbij jullie zelf water zuiveren.	excursie	-	gr 5-8	-	-	-	 
Verschillende activiteiten tijdens de Dutch Food Week in oktober	Dutch Food Week	Landelijk	Samen en gezond koken en genieten van eten is in onze huidige wereld misschien wel belangrijker dan ooit. Dutch Food Week stimuleert het delen van kennis met elkaar op allerlei vlakken en tonen we nieuwe ontwikkelingen die met ons eten te maken hebben.	op school	-	gr 1-8	-	kl 1-6	-	    
Verschillende lesbrieven met het thema eten	Natuurwijs	Landelijk	Verschillende lesbrieven met het thema eten	op school	-	gr 1-8	-	-	-	    
Verse soep met spelletjes	Spoonny	Landelijk	Levering van verse soep, met spelletjes om uit te dagen om nieuwe smaken te proeven	op de BSO	-	-	√	-	-	  
Visserij - educatief spel	NME	Lokaal	In de wereld lopen we aan tegen grenzen in de visserij en overbevissing is een reëel probleem.	op school	-	gr 7,8	-	-	-	
Voorjaarsmarkt	NME	Lokaal	Op deze Voorjaarsmarkt bieden wij lesideeën en materialen die je in de klas direct kunt gebruiken. Tuinieren op de vensterbank en andere zaai ideeën, voorjaarsverschijnselen herkennen op het schoolplein, jonge dieren, bloembollenpakketten, voorjaarstakken en meer.	op locatie	-	gr 1-8	-	-	-	    
Warm koken	Skills for Kids	Lokaal	In deze lessen gaan de leerlingen in een professionele keuken aan de slag als echte koks. We bereiden simpele gerechten en leren 'en passant' van alles over zintuigen, ontdekken nieuwe smaken en bekijken hoe duurzaam het eten eigenlijk is. Ook bekijken we de etiketten en leren we wat dat allemaal betekent.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	   
Waterles in de Duinen	Dunea	Lokaal	Wist je dat jouw drinkwater wordt gemaakt in Meijndel? En wat weet je over de dieren die in Meijndel wonen in en rond het water? Wat is er zo bijzonder aan de billen van de waterschorpioen? Docent kikker neemt je mee in de wereld onderwater. Door middel van 15 vragen leren kinderen meer over de oorsprong van ons drinkwater.	excursie	-	gr 3-8	-	-	-	 

Programma	Aanbieder	Landelijk/Lokaal	Omschrijving	Locatie	KDV	PO	BSO	VO	SO	Thema's
Weet wat je eet	Voedingscentrum	Landelijk	Online lessenreeks over gezonde voeding en voedselkeuzes	op school	-	-	-	kl 1-2	-	   
Wildplukwandeling	Daphne Struint	Lokaal	Tijdens de les 'Op wildplukavontuur!' gaat de klas op zoek naar eetbare wilde planten met natuurgids Daphne en proef je de lekkerste wilde natuur! We struinen door het groen en de natuur op zoek naar eetbare planten. De kinderen leren planten herkennen, gaan plukken en proeven. Ze verzamelen hun eigen theemelange en ingrediënten voor een heerlijke kruidenkaas. In de klas gaan ze hun kaas voorzien van wilde kruiden en hun eigen versgeplukte thee proeven.	excursie	-	gr 6-8	-	-	-	   
Workshop Smakelijke eters	Voedingscentrum	Landelijk	Leerlijn waarbij kennis gemaakt wordt met smaakontwikkeling, consumentenvaardigheden, koken en gezond en duurzaam eten. Uitleen van de lesmap en kookkist	op de kinderopvang	0-4 jr	-	-	-	-	 
Zadenpakket Rijk Zwaan	Jong Leren Eten / Rijk Zwaan	Landelijk	Zadenpakket voor schoolmoestuinen	op school KOV, BSO	√	gr 1-8	√	-	-	
Zelfstandig tuinieren bij milieueducatie	NME	Lokaal	Heeft u ruimte bij uw school om te gaan tuinieren? Dan helpen we u graag. Er kan al op een vierkante meter een gezonde eetbare tuin gemaakt worden maar ook in bakken.	op locatie	-	-	-	VMBO	√	 
Zelfstandig Tuinieren op School	NME	Lokaal	Een heel seizoen lang zelf voor een tuin zorgen op een tuincomplex van Milieueducatie. Leerlingen doen hiermee een schat aan ervaringen op en ontdekken nieuwe talenten bij zichzelf. Ze gaan onder meer wortel, biet en radijs zaaien, uien planten en tuinbonen toppen.	op school	-	gr 1-8	-	-	-	  
Zintuigenspel in de Ontdektuin	NME	Lokaal	Op vijf plekken in de (afgebakende) ontdektuin kunnen de kinderen voelen, proeven, ruiken, horen en zien.	op locatie	-	gr 1-5	-	-	-	  

Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van Jong Leren Eten Zuid – Holland in samenwerking met Milieueducatie Den Haag.

Maart 2022

In de regio Den Haag zijn de volgende partijen betrokken bij educatie over voedsel en voeding: GGD, NME

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

