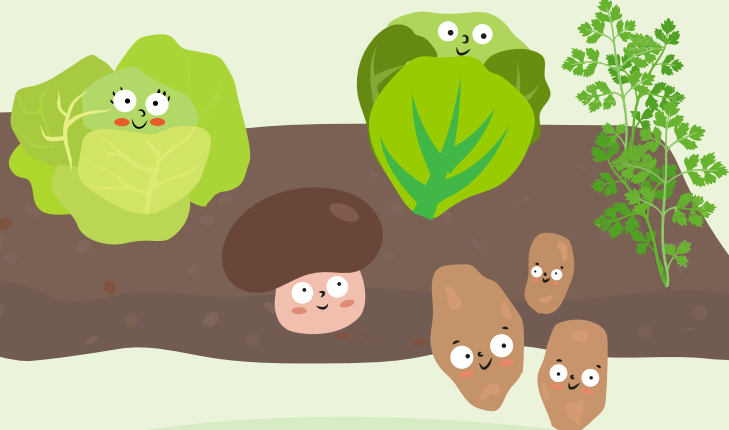




Menu Kaart

Groene interventies voor de (basis)school,
kinderopvang en buitenschoolse opvang
Leer smakelijk!



NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND



MenuKAART

Deel 1: moestuinieren

Moestuiniëren op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten en NME Zeeland helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op hun soort lesmaterialen, lespakketten, handleidingen en gastlessen, vind jij jouw weg in jouw moestuin-avontuur!

Jong Leren Eten Zeeland biedt met deze menukaart een overzicht van interventies aan van NME Zeeland, IVN, Velt en andere partners. Per interventie vind je een omschrijving, aanbieder, doelgroep, prijs en informatie. Voor verdere informatie of een aanvraag ga je naar de betreffende website.



Soort & omschrijving

aanbieder



€



Lesmateriaal 'Seizoenskalender'

In welk seizoen zijn de eerste aardbeien rijp?
Welke fruitsoort heeft het zachtste velletje?
En waarom kun je het hele jaar door wortels eten en tomaten het beste in de zomer en herfst?

velt

groep 1 t/m 8 **i.o.**



Lesmateriaal '(On)kruiden'

In dit lessenpakket duik je in de wereld van deze wilde plantjes. Leer het madeliefje, de paardenbloem en de brandnetel van naderbij kennen en ontdek de schoonheid en het nut van deze plantjes.

velt

groep 2&3 **0,-**



Lesmateriaal 'Tips van Toos'

Toos, de IVN Moestuin-expert, deelt de leukste tips voor moestuinieren met kinderen. Houd haar pagina in de gaten, want gedurende het moestuinseizoen deelt IVN hier verschillende leuke tips.

ivn

groep 1 t/m 8 **0,-**



Lesmateriaal 'Smaakmissie Moestuin'

In deze Smaakmissie ontdekken leerlingen, samen met de (digitale) tuinvrouw, van alles over de moestuin.

chef!

groep 1 t/m 4 **0,-**



Lesmateriaal 'Moestuininstructiekaarten'

Deze moestuininstructiekaarten geven voor groenten en bloemen, die gemakkelijk te telen zijn op schooltuinen, een korte en structurele manier uitleg.



groep 1 t/m 8 **0,-**



Lesmateriaal 'Moestuin-kaarten'

Weten de kinderen genoeg van moestuinieren om alle vragen te beantwoorden?
Met deze moestuin-kaarten lukt het!



groep 1 t/m 8 **0,-**



Lesmateriaal 'Praatplaten'

Met deze acht praatplaten kunnen begeleiders en leerkrachten extra verdieping geven aan hun lessen. Aan de hand van ervaringen en belevenissen in de moestuin geven de praatplaten leerlingen meer inzicht in verschillende thema's en (kringloop-) processen.



groep 6 t/m 8 **0,-**

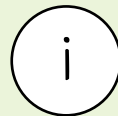


Soort & omschrijving

aanbieder



€



Lespakket 'De schooltuin: een jaar rond met je handen in de grond'

Dit lespakket bestaat uit zes lessen die het hele proces van zaaien tot oogsten omvatten en ook ingaan op het belang van bodem en dieren in de moestuin.

ivn

groep 4 t/m 6

0,-



Lespakket 'Zilte groenten'

In twee lespakketten (met bijbehorende filmpjes) leren de kinderen meer over zilte groenten en hoe je die verbouwt.

ivn

groep 5 t/m 8

0,-



Lespakket 'Bijt - onderzoekend leren met kiemgroenten'

Kiemgroenten zijn gezond, groeien snel en zijn daarom ideaal om in groep 3 een start te maken met onderzoekend leren. In groep 4 wordt het groei- en kiemingsproces bekeken en gesmuld van de groente. In groep 5 worden groeibodems onderzocht en recepten gemaakt.



groep 3 t/m 5

215,-



Handleiding 'Beslisboom'

De beslisboom 'van idee tot realisatie' is een instrument voor de school om vooraf na te denken over de organisatie van een schooltuin.



ondersteuners

0,-



Handleiding 'Seizoensgroenten met Pim pompoen'

De seizoenskalender leert de leerlingen welke groenten geoogst of bewaard worden in welk seizoen. Want als we kiezen voor seizoensgroenten, en dat zijn er heel wat, kunnen we letterlijk proeven van de seizoenen!

velt

groep 5 & 6

0,-



Handleiding 'Een schoolmoestuin starten'

De schoolmoestuin is dé plek voor nieuwe ervaringen en belevingen. Kriebelt het om er aan te beginnen? Velt biedt je graag een houvast voor de opstart van jouw schoolmoestuin!

velt

groep 1 t/m 8

0,-



Soort & omschrijving

aanbieder



€

i

Handleiding 'Rekenhandleiding per gewas'

De schooltuin is een rijke omgeving waar leerlingen op een nieuwe manier (schooltuin)rekenen. Deze rekenhandleiding ondersteunt aan de hand van opdrachten.



groep 7 & 8

0,-

i

Handleiding 'Tips voor moestuinieren met kinderen'

In deze handleiding staan tips voor het moestuinieren met kinderen, ook als je geen (grote) schooltuin tot je beschikking hebt!



kinderopvang & groep 1 t/m 8

0,-

i

Handleiding 'Minimoestuin op school'

Wil je graag tuinieren met je leerlingen, maar heb je geen tot weinig plaats? Dan is tuinieren in een minimoestuin de oplossing. Hoe je dat doet lees je in deze handleiding.



groep 1 t/m 8

0,-

i

E-learning schooltuinieren

Deze online cursus is geschikt voor leerkrachten en ouders die aan de slag willen met moestuinieren op school. Je leert hoe je laagdrempelige kan starten met schooltuinieren.



ondersteuners

0,-

i

E-learning moestuinieren en koken

In zes online lessen neemt moestuinjuf Tamara Esseling je mee in de wereld van tuinieren, oogsten, koken en proeven uit de schooltuin.



ondersteuners

0,-

i

Gastles van een moestuincoach!

Hulp nodig? De moestuincoaches zijn in te zetten voor moestuinieren op school, gastlessen en voor een bezoek aan een moestuin.



groep 1 t/m 8

i.o

i

MenuKAART

Deel 2: Koken en proeven

Koken op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten en NME Zeeland helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op lesmaterialen, lespakketten, handleidingen en gastlessen, vind jij jouw weg in jouw kook- en proef-avontuur!

Jong Leren Eten Zeeland biedt met deze menukaart een overzicht van interventies aan van NME Zeeland, Voedingscentrum, Smaaklessen, Velt en andere partners. Per interventie vind je een omschrijving, aanbieder, doelgroep, prijs en informatie. Voor verdere informatie of aanvraag ga je naar de betreffende website.



NME Zeeland

educatheek

Educatheek

velt

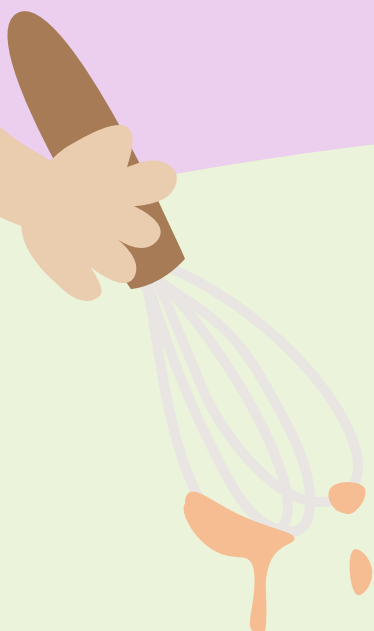
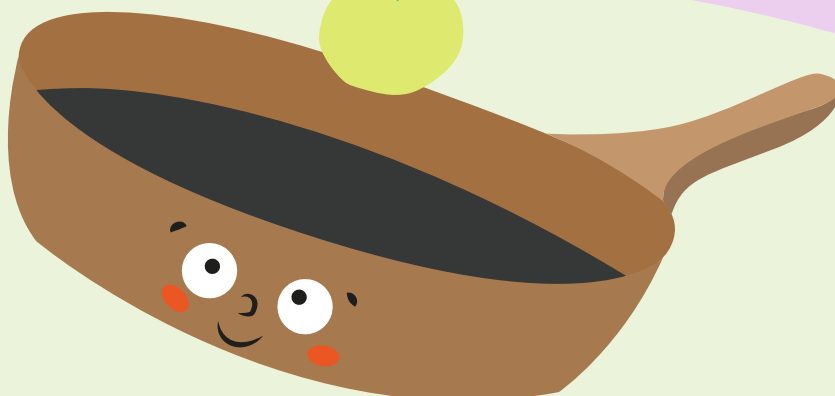
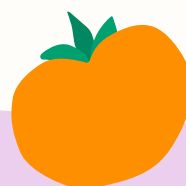
Velt

eerlijk over eten
Voedingscentrum

Voedingscentrum



Smaaklessen



Soort & omschrijving

aanbieder



€



Leskist 'Wintergroenten'

Maak kennis met groenten, die vroeger alleen in het herfst-en winterseizoen beschikbaar waren. Met kookopdrachten gaan leerlingen aan de slag met verse wintergroenten zoals rode bieten, prei, boerenkool, wortelen, spruitjes, knolselderij, uien en aardappelen.



groep 1 t/m 8

0,-



Leskist 'De kracht van kruiden'

Naast dat kruiden lekker ruiken en smaken, zijn ze ook heel gezond. Deze leskist bevat leuke opdrachten en recepten over en met kruiden.



groep 5 t/m 8

i.o.



Leskist 'Champignons'

Wat zijn champignons eigenlijk? Hoe groeien ze? En zijn alle soorten eetbaar? Deze leskist bevat leuke opdrachten en recepten over en met champignons.



groep 5 & 6

i.o.



Leskist 'Alles voor een pannenkoek'

Aan de hand van het boek 'Alles voor een Pannenkoek' ontdekken kinderen welke ingrediënten nodig zijn voor het bakken van een pannenkoek en waar die ingrediënten vandaan komen. Daarna gaan ze zelf aan de slag.



groep 1 t/m 3

0,-



Leskist 'Steensoep'

Dit lespakket draait om het verhaal van de steensoep. De avontuurlijke insteek, samen je eigen soep klaarmaken en buiten koken boven een vuurtje is een unieke belevenis.



BSO &
groep 3 t/m 8

0,-



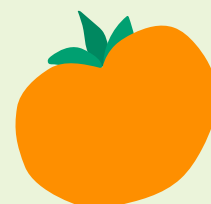
Gastles 'Smaaklessen / Kok in de Klas'

Met koks door heel Nederland enthousiasmeren we kinderen voor het koksvak en laten hen zien hoe makkelijk een gezonde maaltijd te maken is. De aftrap vindt jaarlijks plaats met een leuk evenement waarbij zoveel mogelijk leerlingen een kookles van een echte kok krijgen.



groep 7 & 8

0,-



Soort & omschrijving

aanbieder



€



Lesmap 'Smaakplezier op de BSO'

Smaakplezier op de BSO is een lesmap boordevol smakelijke activiteiten. De lesmap bestaat uit 100 activiteiten. Met 'doe-kaarten' kunnen kinderen zelf aan de slag.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

BSO

75,-



Digitaal lesmateriaal 'Koken met kinderen bij de kinderopvang (1-4 jaar)'

Samen koken met kinderen is een onvergetelijke ervaring. In dit lesmateriaal vind je een aantal leuke kookactiviteiten die jouw locatie kan organiseren voor de allerkleinsten.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

kinderopvang

0,-



Digitaal lesmateriaal 'Koken met kinderen (4-12 jaar)'

In dit lesmateriaal vind je een aantal superleuke kookactiviteiten die je voor je groep of BSO kan organiseren.

eerlijk over eten
Voedingscentrum

**BSO &
groep 1 t/m 8**

0,-



Digitaal lesmateriaal 'Lespakket Spreads van Colette'

Met verschillende recepten leren de kinderen spreads zelf maken. De groentespreads zijn ecologisch, overheerlijk en gemaakt van lokale seizoensgroentjes.

velt

**BSO &
groep 3 t/m 8**

0,-



Handleiding 'Gezond en duurzaam koken met kinderen'

Kinderen die onder de juiste begeleiding koken en leren over voedsel, weten meer over voedsel en hebben meer zelfvertrouwen in de eigen kookvaardigheden. Een praktijkles op school is dus een mooie kans!

eerlijk over eten
Voedingscentrum

**BSO &
groep 3 t/m 8**

0,-



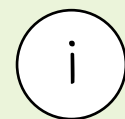
Boek 'Koken op de basisschool'

Een kookboek met een kleine veertig recepten van soepen tot hartige en zoete gerechtjes voor kinderen van 10 jaar en ouder.

educathee

groep 7 & 8

11,50



Lesprogramma 'Superchefs'

SuperChefs is een serie van acht wekelijkse kookworkshops voor kinderen van 10-12 jaar. Ze ontdekken hoe gezond, lekker en gemakkelijk koken kan zijn. De jonge koks leren hoe ze zelf een gezonde maaltijd kunnen maken!

eerlijk over eten
Voedingscentrum

groep 7 & 8

0,-



MenuKAART

Deel 3: Nieuwsgierig naar VOEDSEL

Aan de slag met voeding op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten en NME Zeeland helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op lesmaterialen, lespakketten, handleidingen en gastlessen.

Jong Leren Eten Zeeland biedt met deze menukaart een overzicht van interventies aan van NME Zeeland, Smaaklessen en IVN. Per interventie vind je een omschrijving en aanbieder. Voor verdere informatie of aanvraag ga je naar de betreffende website.



NME Zeeland
NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND

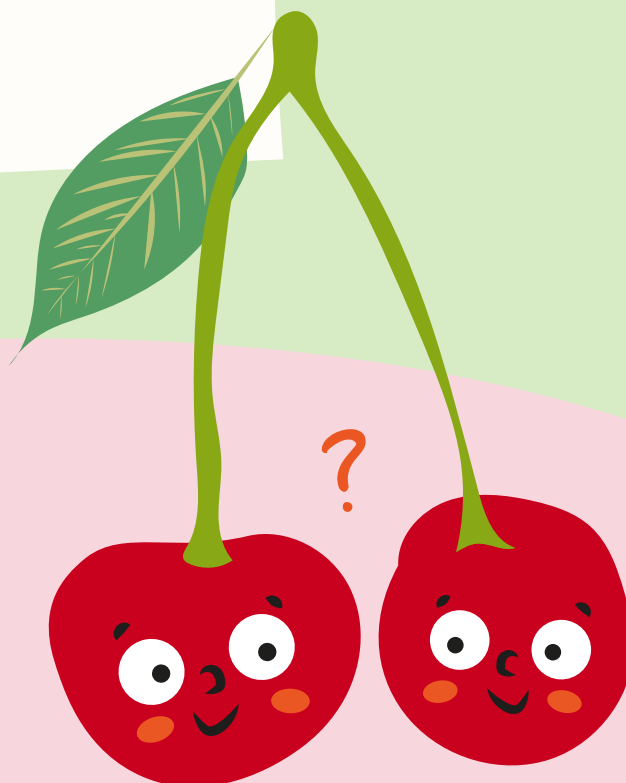
NME Zeeland



Smaaklessen



IVN Natuureducatie



Soort & omschrijving

aanbieder



€



Mini-voedselbos op het schoolplein

Een voedselbosje voor op het schoolplein beslaat 25 tot 30 vierkante meter en staat helemaal vol geplant met (grotendeels) eetbare planten. Van kersenboom tot colakruid en van bramenstruik tot citroenmelisse.



**kinderopvang
groep 1 t/m 8**

i.o.



Leskist 'Smaaklessen'

Door te proeven, ruiken, voelen, horen en kijken leren kinderen spelenderwijs over eten. Nieuwsgierigheid naar gezond en duurzaam eten wordt opgewekt in deze leskist.



groep 1 t/m 8

0,-



Leskist 'Voedselverspilling'

We verspillen ongeveer een derde van ons voedsel. Hoe komt dat? Wat verspillen we en wie verspillen er? Waarom is het belangrijk dit tegen te gaan? Met behulp van dit lespakket leren leerlingen alles over voedselverspilling. Het maakt ze er van bewust dat voedselverspilling in onze samenleving helaas vaak vanzelfsprekend is.



groep 4 t/m 8

0,-



Leskist 'Smaakmissie Avontuurlijke Eiwitten'

In de Smaakmissie Avontuurlijke Eiwitten gaan leerlingen uit groep 7 & 8 samen met Foodtruckhouder Ella op zoek naar avontuurlijke eiwitten, ze leren van alles over alternatieve eiwitbronnen.



groep 7 & 8

0,-



Leskist 'Sam de Waterman'

Water drinken is normaal en lekker! Het project Sam de Waterman heeft als doel kinderen op een speelse manier te stimuleren om water te drinken. Centraal in dit project staat het Sam-voorleesboek. Een aantal keer per week drinken jullie klassikaal water. Zo ontstaat er een ritueel!



groep 1 & 2

0,-



Online lesmodules 'Smaakmissies'

Met interactieve lesmodules leren kinderen zowel binnen als buiten van alles over de herkomst van hun eten. Er zijn twaalf online smaakmissies beschikbaar.



groep 1 t/m 8

0,-



MenuKAart

Deel 4: Stimuleringsregelingen en Beleid

(Financiële) ondersteuning, beleid en/of tips nodig op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten en NME Zeeland helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies vind je jouw weg naar een gezond en duurzaam voedselbeleid! Jong Leren Eten Zeeland biedt met deze menukaart een overzicht van interventies aan van Rijk Zwaan, de Gezonde school, EU schoolfruit en andere partners.

Per interventie vind je een omschrijving en aanbieder. Voor verdere informatie of aanvraag ga je naar de betreffende website.



Soort & omschrijving

Ondersteuning voor:



EU-Schoolfruit

EU-Schoolfruit stimuleert kinderen samen in de klas fruit en groente te eten. Deelnemende basisscholen ontvangen twintig weken lang iedere week drie porties groente en fruit voor alle leerlingen. En dat helemaal gratis dankzij financiering van de Europese Unie.

Groente en fruit in de klas



Rijk Zwaan moestuinzadenpakket

Dit pakket bestaat uit tien zakjes met groentezaden voor onder meer: sla, radijs, tomaat, wortel en rode biet.

Moestuinzaden



Stimuleringsregeling lekker naar buiten

Een bijdrage voor: moestuinieren, koken, een excursie of een gastles op het gebied van gezonde voeding. Per schoollocatie kan maximaal € 2.000 aangevraagd worden.

Voeding gerelateerde activiteiten in het onderwijs



Stimuleringsregeling lekker naar buiten

Kinderopvangprofessionals die met de 'Train-de-trainer Een Gezonde Start' zijn opgeleid tot coach Gezonde Kinderopvang kunnen een stimuleringsbijdrage van maximaal €500 aanvragen.

Voeding gerelateerde activiteiten in de kinderopvang



Nationale Schoolontbijt

Een gezond ontbijt en een leuke les over de beste start van de dag. Kinderen leren op een feestelijke manier hoe belangrijk het is om elke dag gezond te ontbijten.

Ontbijt



Kraanwaterdag

Aan de hand van een korte aantrekkelijke les ontdekken kinderen van groep 1 t/m 8 waarom kraanwater een gezonde en duurzame keuze is. Scholen en BSO's die zich inschrijven ontvangen gratis educatieve materialen.

Water drinken



Gezonde school

Gezonde School is een programma dat onderwijsprofessionals helpt om een gezonde leefstijl op school vanzelfsprekend te maken.

Gezonde school



Gezonde kinderopvang

Een bron van kennis, tips en praktische handvatten, samengesteld met deskundige partners.

Gezonde kinderopvang



MenuKAART

Deel 5: HELPENDE HANDJES

Helpende handjes nodig op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten en NME Zeeland geeft je graag een overzicht van de helpende handjes in Zeeland: Zeeuwse Klasseboeren, voedingsdeskundigen, koks en moestuincoaches.

De helpende handjes staan gerangschikt per thema. Voor verdere informatie of aanvraag neem je direct contact op met de betreffende persoon.



Klasseboeren



Moestuincoaches



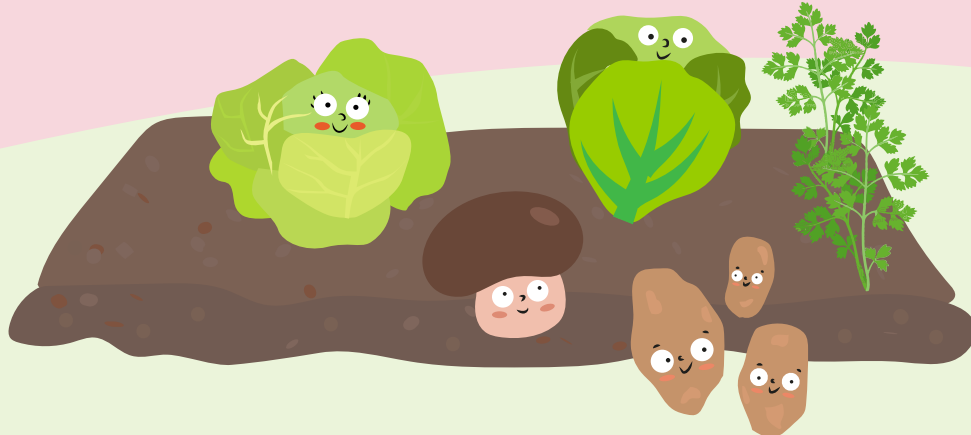
Koks



Voedingsdeskundige/gastdocent gezonde en duurzame voeding



De Zeeuwse Kringloop



Expertise & Naam

regio

mail & telefoon

i



Zeeuwse Klasseboeren
voor het PO en
kinderopvang

Zeeland



Klasseboeren
voor het VO

Zeeland



Monique Jankowski

Walcheren en Goes

m.i.jankowski@outlook.com



Patricia van der Klugt

Ellewoutsdijk

Devuurpauw@gmail.com



Emmie tolhoek

Goes

E.tolhoek@pontes.nl
06-23374325



Esther Soeterbroek

Goes

Esthersoet@gmail.com
06-53671443



Mahima sinke

Goes

Praktijkdedijk@zeelandnet.nl
06-5215745



Barbara Everaard

Zeeuws-Vlaanderen

Rembar@zeelandnet.nl
06-12853814



Rian van Troost

Zeeuws-Vlaanderen

Rian@studiointgroen
06-23968793



Petra van Dis

Tholen

petra@weetbeterindepraktijk.nl
06-15005295.



Jeroen Vonk

Hulst

jeroen@culli-j.nl



Hans Everse

Kapelle

info@tafel-thuis.nl



Marelien Verhoeff &
Els Modderman

Oosterschelde

marelien@dietistenpraktijk-
elsmodderman.nl



Tahnee van Laere

Zeeland

dietist@tahneelifestyle.nl
06-38928331



Jacqueline Sloomaker

Oosterschelderegio

j.sloomaker@xstall.nl



Ester Bos

Zierikzee en Goes

e.debos@dietheek.nl
088-4253600



Menu KAART

Groene interventies voor de (basis)school,
kinderopvang en buitenschoolse opvang
Leer smakelijk!



**NATUUR & MILIEU
EDUCATIE ZEELAND**

