

Menukaart Voedseleducatie Kop van Noord-Holland

Wilt u als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedsel educatie? Hier vindt u meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten in de Kop van Noord-Holland!



voedsel
productie



bewust
kiezen



gezonde
voeding



voedselbereiding



smaak

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 gezondheidsonderwijs 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? Deze menukaart biedt een overzicht van alle geschikte landelijke programma's die direct zijn op te vragen (online) en van aanbieders in uw regio.

NB. Van de meeste activiteiten geven we een directe link naar een webpagina met omschrijving, maar soms moet u eerst de titel als zoekterm invoeren.

5 invalshoeken

Gezonde en duurzame voeding gaat over:



Smaak



Gezonde voeding



Voedselproductie



Bewust kiezen



Voedselbereiding

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 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](#) (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.

Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten!

Voor ervaringsgerichte activiteiten, zoals moestuinieren, kooklessen of een excursie naar een boerderij of ander bedrijf op het gebied van voeding, kunt u eventueel een [stimuleringsbijdrage](#) aanvragen via het programma Jong Leren Eten. De bijdrage kan besteed worden aan spullen voor een moestuin of kookles, hulp bij het moestuinieren of bij een kookles, de toegangsprijs van en het vervoer naar excursies, zoals naar een kookstudio, een molenaar of bakker, een agrarisch bedrijf, een fruitteler, een kas, of naar een voedselverwerkende industrie.

Voor het onderwijs opent in het voorjaar een nieuwe ronde voor het aanvragen van de Stimuleringsbijdrage Lekker naar Buiten!. Voor de kinderopvang zijn er meerdere rondes per jaar.

In dit overzicht vindt u naast goedgekeurd [lesmateriaal](#) over gezonde en duurzame voeding, het aanbod van activiteiten en excursies in de Kop van Noord-Holland die hierbij aansluiten.

Opbouw Menukaart

Op de volgende pagina vindt u een stappenplan voor het opzetten van voedseleducatie. Daarna volgt een toelichting op de vijf voedselthema's en informatie over Gezonde School, JOGG en Smaaklessen. Tot slot volgt het aanbod dat wij adviseren op belangrijke onderdelen van voedseleducatie: gezonde voeding, moestuinieren, boerderijbezoek, proeven en koken, en rondom voedsel.



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 Smaaklessen, GrowWizzKid 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 Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten! van Jong Leren Eten beschikbaar.

Zo bouwen we samen aan brede betrokkenheid van kinderen bij gezonde en duurzame voeding!



smaak



gezonde voeding



























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 vele onderwerpen, gerubriceerd in 5 thema's die terugkomen in de aangeboden programma's.



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.



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 10 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. Wilt u aan de slag met eetbaar groen, een schooltuin of moestuinieren in de klas of op het schoolplein, kijk dan ook bij het thema Milieu en natuur.”

Eén van de pijlers van de Gezonde School is het invoeren van structurele aandacht voor voedseducatie in het lesprogramma. De volgende invalshoeken moeten hierin in ieder geval aan bod komen:



gezonde voeding



bewust kiezen

Op de website van de Gezonde School vindt u aanbevolen effectieve lesprogramma's voor het [primair onderwijs, speciaal onderwijs, voortgezet onderwijs](#) en [MBO](#). U kunt ook uw eigen programma samenstellen en voorleggen ter goedkeuring. Daarbij kunt u natuurlijk dit overzicht van voedseducatie in de Kop van Noord-Holland goed benutten!

Advisering Gezonde School

Scholen kunnen in het voorjaar ondersteuning aanvragen via het [Ondersteuningsaanbod Gezonde School](#).

Ondersteuning houdt in:

- advisering van de adviseur [Gezonde School van de GGD Hollands Noorden](#)
- een geldbedrag van 3000 euro per school voor taakuren van de [Gezonde School-coördinator](#), de inzet/aanschaf van Gezonde School-activiteiten, de aanvraag van een themacertificaat van het vignet Gezonde School, en/of het volgen van een de opleiding tot [Specialist Sportieve en Gezonde school](#)
- scholingsaanbod voor de Gezonde School-coördinator.

Meer informatie over de Gezonde School in de Kop van Noord-Holland vindt u op de website van de [GGD Hollands Noorden](#).

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 de [Stimuleringsbijdrage Lekker naar buiten!](#) van Jong Leren Eten aanvragen.

JOGG - Gezonde Jeugd, Gezonde Toekomst

Lekker in je vel zitten door voldoende bewegen, gezond eten en drinken. Dat is soms makkelijker gezegd dan gedaan; reden waarom de gemeenten Den Helder, Hollands Kroon en Schagen 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. De JOGG-regisseur zorgt 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 en kinderdagverblijven. Daarnaast richt de regisseur zich op de Gezondere Sportkantine en is er aandacht voor de Gezonde Werkvloer.

JOGG Den Helder

Regisseur Jessica Glasbergen:
T 088 - 20 373 50
E jglasbergen@teamsportservice.nl
Website: [JOGG Den Helder](#)

JOGG Hollands Kroon

Regisseur Jessica Glasbergen:
T (0224) 214 774
E Jglasbergen@teamsportservice.nl
Website: [www.hollandskroon.nl](#)

JOGG Schagen

Marijke de Wijs:
T 088 - 20 373 50
E mdewijs@teamsportservice.nl
Website: [JOGG Schagen](#)



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! En speciaal voor de kinderopvang is er [Smaakspel](#), een recent ontwikkeld kaartspel over eten.

Inhoud

De volgende thema's komen in het programma Smaaklessen aan bod:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



bewust kiezen



voedselbereiding

Lesmethode

Het lesmateriaal bestaat uit een lerarenhandleiding, 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. 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.
- 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 voedseleducatie op school. De interactieve lessen worden via het digibord gegeven.

Smaakleskist

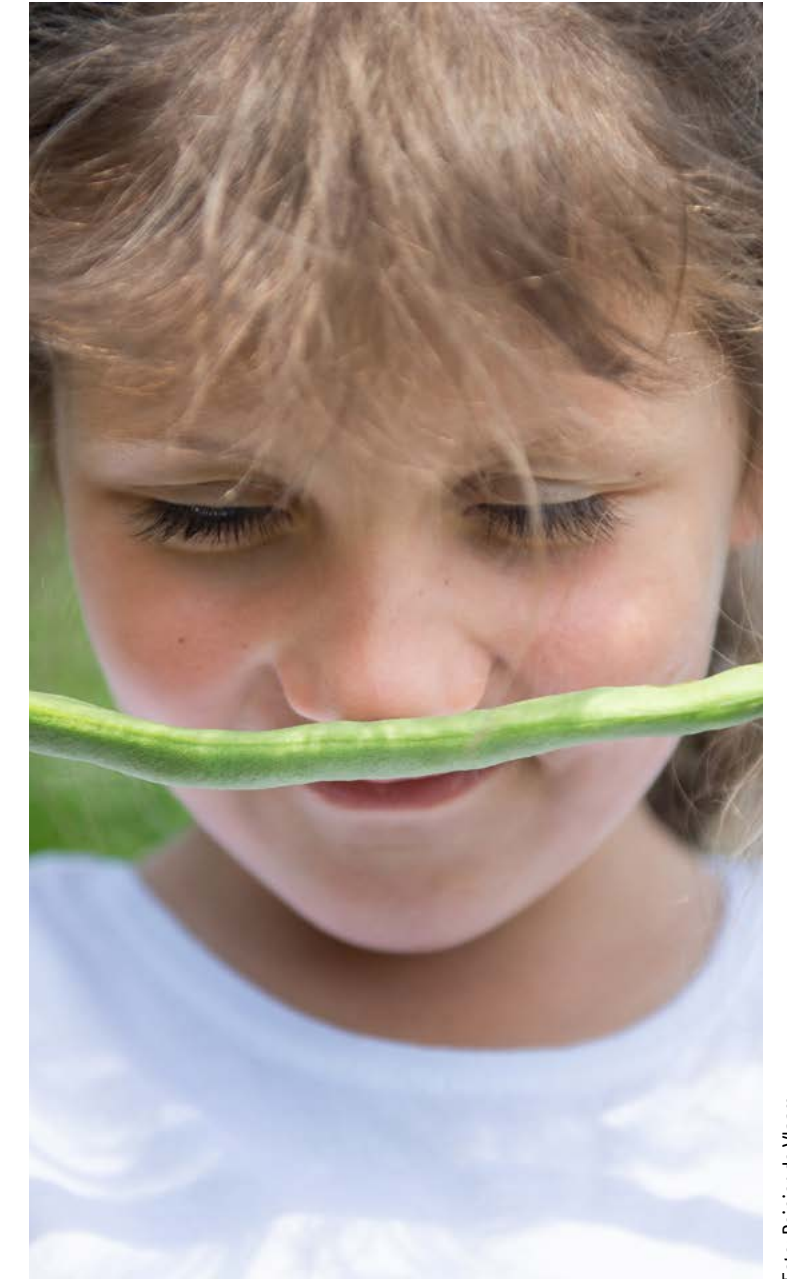
In de Smaakleskist zit de lesmap met het lesmateriaal en alle keukenmaterialen die u kunt gebruiken tijdens het geven van Smaaklessen. U kunt deze lenen bij De Helderse Vallei in Den Helder via een reservering in de [digitale NME-Gids](#). U kunt ook de lesmap (€75,-) of een Smaakleskist (€335,-) kopen 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.

Smaakmissies

Smaaklessen wordt aangevuld met verdiepende interactieve lesmodules over de herkomst van de diverse voedselproductgroepen. Er zijn twaalf [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 Kop van Noord-Holland 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.

De hier genoemde activiteiten gaan over:



smaak



gezonde voeding



voedselbereiding

Aanbod:

KO

• Op de kinderopvang

- [Gezonde Kinderopvang KOV](#) (0-4 jaar)
- [Smaakspel](#) (0-4 jaar)
- [Ouderworkshop Smakelijke eters](#) (0-4 jaar)
- [FitGaaf!](#) (0-4 jaar)
- [Mijn Gezonde Lichaam workshops](#) (1-4 jaar)
- [Doebox: spelenderwijs leren over voeding](#) (2-4 jaar)

• Training voor pedagogische medewerkers

- [Een Gezonde Start](#) (0-4 jaar)
- [Een gezonde basis in de praktijk](#) (2-4 jaar)

PO & BSO

• Op school

- [Gezonde School](#) (groep 1-8)
- [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [Leskist Smaaklessen groep 1/2](#) (groep 1,2)
- [Leskist Smaaklessen groep 3/4](#) (groep 3,4)
- [Leskist Smaaklessen groep 5/6](#) (groep 5,6)
- [Leskist Smaaklessen groep 7/8](#) (groep 7,8)
- [Smaakmissies](#) (groep 1-8)
- [EU-Schoolfruit](#) (groep 1-8)
- [Wij Kiezen Groente en Fruit](#) (groep 1-8)
- [Nationaal Schoolontbijt](#) (groep 1-8)
- [Lekker Fit! Lespakket](#) (groep 1-8)
- [Fruitvriendjes Schoolfruit](#) (groep 1-8)
- [Healthy Heroes](#) (SBO, groep 1-8)
- [Groentjessoep](#) (groep 1-8)
- [Doeboek en gastlessen Mijn Gezonde Lichaam](#) (groep 4-8)
- [Lespakket Mijn Gezonde Lichaam](#) (groep 1-8)
- [Kook- en smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [S'kool: spelenderwijs voedingseducatie](#) (groep 1-8)

• Op school & de BSO

- [Over op DrinkWater \(JOGG thema\)](#) (groep 1-8)
- [De Eetspecialist op school](#) (groep 1-8 en BSO)
- [Gastles Duurzaam Brood bakken](#) (groep 1-8 en BSO)
- [FitGaaf!](#) (groep 1-8 en BSO)

• Op de BSO

- [Gezonde Kinderopvang BSO](#) (4-12 jaar)
- [Smaakplezier](#) (4-12 jaar)
- [Leskist Smaaklessen BSO](#) (4-12 jaar)
- [Spoony](#) (4-12 jaar)
- [Gastlessen en workshops Mijn Gezonde Lichaam](#) (4-12 jaar)

PO & VO

• Op school

- [GrowWizzKid: Je bent wat je \(w\)eeet!](#) (PO: groep 1-8, VO: alle typen, klas 1 -6)
- [Workshop: Power Smoothie](#) (PO: groep 6-8, VO: alle typen, klas 1-2)
- [Interactieve les: Een kijkje in ons eten](#) (PO: groep 6-8, VO: alle typen, klas 1-4)

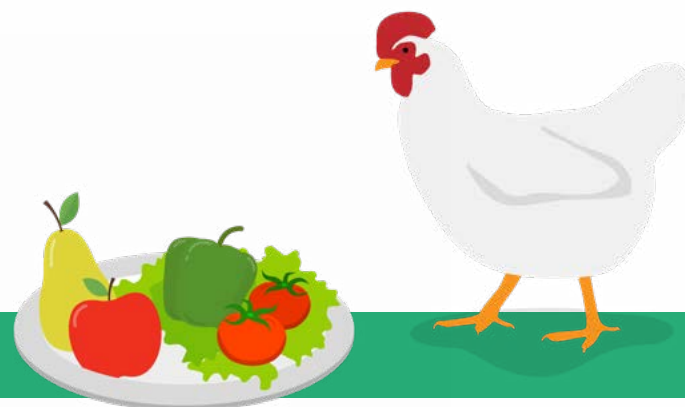
VO

• Op school

- [Gezonde School](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [De Gezonde Schoolkantine](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [De Eetspecialist op school](#) (alle typen VO, klas 1,2)
- [FoodLAB: workshops gezond eten en drinken](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [Workshop: EnergyLAB \(over energy drinks\)](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [Workshop: Hack je Snack](#) (alle typen VO, klas 1-6 en MBO)
- [Workshop: Poep en Pukkels](#) (alle typen VO, klas 1-6)

• Online, op school uit te voeren

- [Weet wat je eet](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [Krachtvoer](#) (VMBO klas 1, 2)
- [Fruit and Veggie Challenge - digibordquiz](#) (alle typen VO, klas 1-2)



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! Tuinieren 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 het moestuinen een belangrijk onderdeel van voedsel educatie.

Zoekt u informatie en praktische hulp? Er zijn verschillende ondersteuningsmogelijkheden voor moestuinen: u vindt ze in de kolom 'Aanbod' op deze pagina.

De Kop van Noord-Holland is een belangrijke voedselproducerende regio. De vele tuin- en akkerbouwbedrijven telen een enorme variëteit aan groenten, aardappelen en fruit. Door met kinderen te moestuinen krijgen ze meer inzicht in het werk in deze belangrijke sector voor de regio.

Inhoud

De volgende thema's komen in ieder geval aan bod in alle geboden vormen van moestuinen:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



voedselbereiding

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

Doelen

Iedere kind doet praktische kennis en ervaring op met tuinieren en ecologie ter stimulering van een gezonde levensstijl en een duurzame en evenwichtige relatie met de natuurlijke omgeving. Afhankelijk van de grootte van de moestuin, het aantal lessen en de lengte van het seizoen zijn er vele doelen op het gebied van beleven, verwonderen, vaardigheden en waardenvorming. Kinderen worden 'voedselwijzer'. Voor recepten kunnen leerlingen en ouders terecht op www.schooltuinrecepten.nl.

Meer informatie over moestuinen vindt u op de website van [Jong Leren Eten](#) en [Alliantie Schooltuinen](#). Ook kunt u zich laten inspireren door de brochure [Moestuinen met kinderen](#) en de brochure [Schooltuinen: Voor een gezonde en natuurbewuste generatie](#).

Aanbod:

KO

- Op de kinderopvang
 - [Smakelijke Moestuinen](#) (0-4 jaar)



PO & BSO

- Op school
 - [Alles over schooltuinen](#) (groep 1-8)
 - [Smaakmissie Moestuin](#) (groep 1-4)
 - [Lespakket 'Bijt - onderzoekend leren met kiemgroenten'](#) (groep 3-5)
 - [Maatwerk Moestuinen](#) (groep 1-8)
 - [Moestuin/Schoollessen & schooltuin op maat](#) (groep 1-8)
 - [Makkelijke Moestuin op school](#) (groep 5-8)
- Op school & de BSO
 - [Lesmateriaal bij film De Schooltuin](#) (groep 4-6 en BSO)
 - [Moestuininstructiekaarten](#) (groep 1-8 en BSO)

PO & VO

- Op school
 - [Handleiding Schoolmoestuin VELT](#) (PO: groep 1-8, VO: alle typen, klas 1-6)
 - [GrowWizzKid: Leerlijn met Meerlaags Binnenteeltsysteem](#) (PO: groep 5-8, VO: alle typen, klas 1-6)

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.

Een les op de boerderij draagt bij aan de ontwikkeling van praktische vaardigheden, zoals meten, interviewen en onderzoek. Vaak gaan ze ook zelf aan de slag met het bereiden van voedsel, zoals het schudden van boter of het maken van eiersalade. En leerlingen leren na te denken over maatschappelijke vragen door tijdens een bezoek aan de boerderij ingewikkelde onderwerpen, zoals voortplanting, voeding en gezondheid, milieu en klimaat, met elkaar te bespreken. 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 Kop van Noord-Holland 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



bewust kiezen



voedselproductie



voedselbereiding

Boerderijeducatie in de Kop van Noord-Holland

Boerderijlessen worden in verschillende vormen aangeboden op kinderboerderijen, stadsboerderijen en boerenbedrijven in de regio. Jong Leren Eten werkt aan meer samenhang en versterking van dit netwerk. In samenwerking met LTO Noord is in 2021 het samenwerkingsverband Boerderijeducatie Hollands Noorden opgericht. Op 10 agrarische bedrijven in de Kop van Noord-Holland en West-Friesland kun je met de klas terecht voor een belevingsles op ieder gewenst niveau. De deskundige educatieboeren willen hun passie en hun enthousiasme over hun product en hun bedrijf, omliggende landschap, water en natuur graag delen. De educatieboerderijen in de Kop van Noord-Holland vindt u in de kolom 'Aanbod' op deze pagina. Kijk voor meer informatie op de website van [Boerderijeducatie Hollands Noorden](#).

Om leerlingen goed voor te bereiden op het bezoek aan een educatieboerderij is divers lesmateriaal beschikbaar op de website van [Boerderijeducatie Nederland](#).

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.

Stadsboerderij De Helderse Vallei

Bij De Helderse Vallei is veel aandacht voor agrarische cultuurhistorie. De dieren zijn daarom niet uitsluitend als knuffeldieren belicht, maar ook als dieren met een agrarische functie. In de informatie is veel aandacht voor:

- Wat wij van dieren krijgen (bron van voeding)
- Houden van dieren (dierenwelzijn en duurzaamheid)
- Van oerdier tot boerdier (agrarische kringloop)

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.

Kinderboerderijen Kop van Noord-Holland

Den Helder:

- [Stadsboerderij De Helderse Vallei](#)
- [Kinderboerderij Noorderhaven Julianadorp](#)

Hollands Kroon:

- [Kinderboerderij de Regenmortel](#) (Breezand)
- [Kinderboerderij Het Galjoen](#) (Wieringerwerf)

Schagen:

- [Kinderboerderij KiBO Schagen](#)

Texel

- [Kinderboerderij De Krim Natuuravontuur](#)
- [Kinderboerderij Texel](#)



Aanbod:

KOV & BSO

• De Helderse Vallei

- [Activiteiten Stadsboerderij](#) (0-12 jaar)
- [Boer wat zeg je van mijn Kippen](#) (2-4 jaar)

• Op de kinderopvang

- [Themakist Boerderij](#) (2-4 jaar)

PO

• Educatieboerderijen in de Kop van Noord-Holland

- [Akkerbouwbedrijf Leven van de Wind, Wieringerwerf](#) (groep 1-8)
- [Akkerbouwbedrijf Maatschap Punter, Slootdorp](#) (groep 1-8)
- [Akkerbouw- en pluimveebedrijf Maatschap Stroo, Slootdorp](#) (groep 1-8)

• De Helderse Vallei

- [Lesprogramma's Stadsboerderij](#) (groep 1-8)
- [Schoolreisje stadsboerderij](#) (groep 1-2)
- [Veldwerkles/gastles Waar komt Poep vandaan?](#) (groep 1 t/m 4)

VO

• Op school

- [Lespakket The Biggest Little Farm](#) (VMBO 2 groen)

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



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 de Kop van Noord-Holland zijn een aantal aanbieders, die vaak koken met streekproducten. Met hun activiteiten willen ze hun passie voor het authentieke 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.

Train-de-trainer Koken met de klas

In het najaar van 2023 gaat de [train-de-trainer 'Koken met de klas'](#) van start in Noord-Holland. Deze training is geschikt voor verschillende doelgroepen: koks, cateraars, pedagogisch medewerkers, moestuincoaches, educatieboeren en diëtisten.

Meer informatie en inspiratie over lessen rond proeven en koken vindt u op de website [Jong Leren Eten](#). Ook kunt u zich laten inspireren door de brochure **Tips voor koken met kinderen**, die [hier te downloaden](#) is. Daarnaast zijn veel tips en leuke video's te vinden op de website van het [Voedingscentrum](#).



Aanbod:

PO & BSO

• Op school

- [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [Leskist Smaaklessen groep 1/2](#) (groep 1,2)
- [Leskist Smaaklessen groep 3/4](#) (groep 3,4)
- [Leskist Smaaklessen groep 5/6](#) (groep 5,6)
- [Leskist Smaaklessen groep 7/8](#) (groep 7,8)
- [Kok in de klas](#) (groep 6-8)
- [Groentjessoep](#) (groep 1-8)
- [Kook- en smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [Warme groentelunches: samen groente leren eten in de klas](#) (groep 1-8)
- [De voedseleducatie lessen van Chef-Kids](#) (groep 1-8)

• Op school & BSO

- [SuperChefs](#) (groep 7, 8, 10-12 jaar)
- [Spoony's Gezonde Smikkelweken](#) (groep 4-7 en BSO)
- [Gastles Duurzaam Brood bakken](#) (groep 1-8 en BSO)
- [Kookworkshop: de eetspecialist op school](#) (groep 1-8 en BSO)

• Op de BSO

- [Leskist Smaaklessen BSO](#) (4-12 jaar)
- [Spoony](#) (4-12 jaar)
- [Gezonde en duurzame kookworkshop](#) (4-7 jaar en 8-13 jaar)
- [Vaste Kookactiviteit](#) (4-7 jaar en 8-13 jaar)

PO & VO

• Op school

- [Gastles Insecten met proeverij](#) (PO: groep 5-8 VO: alle typen, klas 1-6)
- [Workshop: Power Pannenkoek](#) (PO: groep 6-8, VO: alle typen, klas 1-2)
- [Workshop: Power Smoothie](#) (PO: groep 6-8, VO: alle typen, klas 1-2)
- [Workshop Power Burger](#) (PO: groep 5-8, VO: alle typen, klas 1-4)

VO

• Op school

- [Kookworkshop: de eetspecialist op school](#) (alle typen VO, klas 1-2)
- [FoodLAB: workshops gezond eten en drinken](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [Workshop: EnergyLAB \(over energy drinks\)](#) (alle typen VO, klas 1-6)
- [Workshop: Hack je Snack](#) (alle typen VO, klas 1-6 en MBO)

Random voedsel

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

Inhoud

De volgende thema's kunnen in deze lessen en activiteiten aan bod komen:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



bewust kiezen



voedselbereiding

De Kop van Noord-Holland is een belangrijke voedselproducerende regio met authentieke streekproducten. Er is een grote variëteit aan groenten, aardappelen en fruit, maar ook kaas, melk en vis is er veel. Ook maakt deze regio deel uit van Seed Valley, wat bestaat uit tientallen zaadbedrijven die de wereldtop in de zaadveredeling vormen. Een aantal producten en activiteiten onder het 'Aanbod' op deze pagina zijn dan ook gericht op plantenverdeling en de zaadsector, zoals een bezoek aan interactief museum Sow to Grow.

Aanbod:

PO & BSO

• Op school

- [Lespakket Voedselbanken](#) (groep 6-8)
- [Lespakket Voedselverspilling](#) (groep 5-8)
- [Red de Krommies](#) (groep 5,6)
- [Smaakmissie Voedselverspilling](#) (groep 7,8)
- [Lespakket Broodje 2de Kans](#) (groep 5-8)

PO & VO

• Op school

- [Interactieve les: Een kijkje in ons eten](#) (PO: groep 6-8, VO: alle typen, klas 1-4)
- [Lespakket zonder Vlees](#) (PO: groep 6-8, VO: VWO 1, 2, HAVO 1-3, VMBO 3, 4)
- [Lespakket Nederland Zoemt](#) (PO: groep 7, 8, VO: alle typen, klas 1-6)

• Interactief Museum Sow to Grow Enkhuizen

- [Meer dan zaad alleen!](#) (PO: groep 7, 8 VO: bovenbouw VMBO/MBO, HAVO/VWO)

• Op locatie - Plaatselijke supermarkt

- [Supermarktsafari](#) (PO: groep 6-8, VO: alle typen, klas 1,2)

VO

• Op school

- [Lekker dan. Een podcast in 4D over wat we wel niet weten over ons eten](#) (alle typen VO, klas 4-6)
- [Workshop: Brood in Nood](#) (alle typen VO, klas 1-6 en MBO)
- [Lespakket Voedseltransitie](#) (alle typen VO, klas 1-6 en MBO)
- [Profielwerkstuk Wereldvoedselvraagstuk](#) (HAVO 4,5, VWO 5,6)
- [Junior Consultancy Training De Ideale Burger](#) (HAVO 4,5, VWO 5,6)
- [Junior Consultancy Training Global Challenge](#) (HAVO 4,5, VWO 5,6)



Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van [Jong Leren Eten Noord-Holland](#).

Juni 2023

Jong Leren Eten is een landelijk programma dat - samen met partners als GGD, JOGG en NME - voor alle kinderen dichtbij huis en school een goed aanbod van educatieve en ervaringsgerichte activiteiten over voedsel wil realiseren.

In de Kop van Noord-Holland zijn de volgende partijen betrokken bij educatie over voedsel: Dieet&Co, Duurzaamheidscentrum De Helderse Vallei, JOGG Den Helder, JOGG Hollands Kroon, JOGG Schagen, GGD Hollands Noorden en een aantal particuliere aanbieders van activiteiten rondom voedsel en voeding. Geïnteresseerden zijn van harte welkom aan te sluiten bij het netwerk rondom Jong Leren Eten. Neem contact op met de makelaars van Jong Leren Eten Noord-Holland via www.jonglereneten.nl.

