

# Menukaart voedsel educatie Gemeente Goeree-Overflakkee

Iedereen voedselwijs!

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 Gemeente Goeree-Overflakkee.



# 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.

## 6 invalshoeken

Gezonde en duurzame voeding gaat over:

-  Smaak
-  Gezonde voeding
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding
-  Duurzaam kiezen

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 goede voeding: ga voor het vignet Voeding van Gezonde School of 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



gezonde voeding



voedselproductie



bewust kiezen



voedselbereiding



duurzaam kiezen

### Stappen

Beleid

Structureel  
educatief  
programma

Aanvullende  
activiteiten in  
de gemeente

### Activiteit

Gezonde School / Kinderopvang

[klik hier](#)

Smaaklessen

[klik hier](#)

Moestuiniëren

[klik hier](#)

Boerderijbezoek

[klik hier](#)

Proeven en koken

[klik hier](#)

Diversen

[klik hier](#)

### Thema's



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



### Smaak

**Wat is je smaak? Welke zintuigen heb je? Durf je nieuwe soorten eten te proeven?**

Smaak is voor kinderen een interessante ingang om met het thema voeding aan de slag te gaan. Onderwerpen binnen het thema Smaak zijn bijvoorbeeld: Praten over wat smaak is, wat je smaak beïnvloedt en over verschil in smaken. Proeven met alle zintuigen. Proeven van nieuwe producten. Zo breiden kinderen hun smaakpalet uit. Ook culturele aspecten van smaak kunnen aan de orde komen.



### Gezonde voeding

**Waarom heb je eten en drinken nodig? Waarom heeft je lijf meer aan fruit, groente en brood dan aan chips en roze koeken?**

Bij Gezonde voeding gaat het bijvoorbeeld over de Schijf van Vijf (van het Voedingscentrum). Ook leren kinderen over de verhouding tussen eten en bewegen (de energiebalans). Ze leren dat je door te eten energie binnenkrijgt en dat je dit verbruikt door te bewegen. Kinderen leren dat de energie die je eet en de energie die je verbruikt met elkaar in balans moeten zijn.

naar overzicht



### Voedselproductie

**Welke weg heeft je eten afgelegd voor het op je bord kwam? En welke keuzes kun je maken?**

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, en hoe je voorkomt dat je eten verspilt.



### Voedselbereiding

**Hoe maak je een gezonde, lekkere lunch? Hoe lees je een recept? Welke sociale vaardigheden horen er bij samen eten?**

Bij dit thema gaan kinderen zoveel mogelijk praktisch aan de slag met het bereiden van voedsel. Ze leren bijvoorbeeld een recept lezen en aanpassen en diverse kook- en baktechnieken. Ook kan aandacht worden besteed aan de sociale kant, zoals tafelmanieren.



### Duurzaam kiezen

**Welke invloed heeft jouw voedsel op de aarde? Hoe zit het met eten en duurzaamheid?**

In dit thema krijgt “gezond voor de aarde” expliciet aandacht. Leerlingen worden zich bewust dat er keuzes te maken zijn bij het kopen van voedsel en het bereiden. Denk aan de keuze wel of geen of minder vlees en melkproducten eten. De keuze voor biologisch voedsel, producten van ver of dichtbij. Afwegingen worden besproken om zelf bewuste keuzes te (leren) maken.



## Gezonde school

**Gezond eten en drinken is voor alle kinderen belangrijk. Via gezonde voeding (basisvoeding) krijgen kinderen voedingsstoffen binnen die van belang zijn voor een gezonde groei en ontwikkeling. Kinderen brengen een groot gedeelte van de dag door op school. Daarom streven we ernaar dat op scholen gezond wordt gegeten en gedronken. Het programma Gezonde School stimuleert scholen om structureel en planmatig te werken aan een gezonde leefstijl op school.**

Voeding is een van de 8 thema's binnen Gezonde School. 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:



gezonde voeding



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 Rotterdam-Rijnmond](#)
- een geldbedrag van 3000 euro per school voor taakuren of activiteiten in dit kader.
- (verplichte) scholing voor de Gezonde School coördinator van school.

Meer informatie over de Gezonde School in Westland vindt u op de website van de GGD Rotterdam-Rijnmond of u kunt mailen [ggd\\_gezondeschoolMO@rotterdam.nl](mailto:ggd_gezondeschoolMO@rotterdam.nl) (contactpersoon Eiskje Clason)

### 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 [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 [jonglereneten.nl](#).



# 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 activiteitensuggesties over voedsel en voeding!**

## Inhoud

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



## 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](http://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 de lesmap (€75,-) of een Smaakleskist

(€300,-) kopen via [www.smaaklessen.nl](http://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 (zie overzicht).



## 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 regio Goeree-Overflakkee die aansluiten bij deze Smaakmissies!**



Foto: Reinier de Vlaam

## 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.



naar overzicht

### Lokaal aanbod:

#### PO

- **Op school**
  - [Aan de slag met de oogst met Boer & Zus](#) (groep 1-8)
  - [Gezonde kooklessen Gezond koken in Pollies kookstudio](#) (groep 5-8)
  - [Kookworkshops en gastlessen van the Sugarfighters over gezond koken eten](#) (groep 1-8)
  - ['n Bietje Gezond de Polder rond met KrachtigBuiten](#) (groep 6-8)
  - [Ontdek ons voedselbos, de moestuin en onze bijen](#) (groep 5-8)
  - [Workshop op maat rondom voedsel educatie](#) (groep 1-8)
  - [Zeewier oogsten en verwerken en Pizza's bakken van het land](#) (groep 5-8)
  - [Zee\(wier\) educatie en excursies van Wild Wier](#) (groep 5-8)

#### VO

- **Op school**
  - [Aan de slag met de oogst met Boer & Zus](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, VSO)
  - [Gezonde kooklessen Gezond koken in Pollies kookstudio](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, MBO)
  - [Ontdek het voedselbos, de moestuin en de bijen bij Lust en Last](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, MBO)
  - [Zeewier oogsten en verwerken en Pizza's bakken van het land met van Land naar Pan i.s.m. Kruid je Leven](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, MBO)

### Landelijk aanbod:

#### KOV

- **Op de kinderopvang**
  - [Fitgaaf](#) (2-4 jaar)
  - [Gastlessen gezonde voeding van de Voedingsjuf](#) (2-4 jaar)
  - [Gezonde start van Gezonde Kinderopvang](#) (2-4 jaar)
  - [Groente zet je tanden erin! Van JOGG](#) (2-4 jaar)
  - [Kidsproof kindermaaltijden in de kinderopvang, BSO van Madaga](#) (2-4 jaar)
  - [Smaakspel van Smaaklessen](#) (2-4 jaar)
  - [Workshop Smakelijke eters](#) (2-4 jaar)

#### PO & BSO

- **Op school/BSO**
  - [Brood aan de Basis](#) (groep 1-8)
  - [Compleet moestuinierprogramma van onderzoekend tuinieren](#) (groep 1-8)
  - [Doe het zelf pakket van Spoony](#) (BSO)
  - [EU schoolfruit \(groep 1-8\)](#)
  - [Fitgaaf](#) (groep 1-8, BSO)
  - [Fruit en Veggies challenge](#) (groep 7,8)
  - [Fruitvriendjes Schoolfruit](#) (groep 1-8, BSO)
  - [Gastlessen gezonde voeding](#) (groep 1-8)
  - [Gezonde Kinderopvang BSO](#) (BSO)
  - [Gezonde School - vignet Voeding](#) (groep 1-8)
  - [Gezonde Smikkelweek van Spoony](#) (BSO)
  - [Groente zet je tanden erin!](#) (groep 1-8, BSO)
  - [Groentjesoep, maakt je wijzer!](#) (groep 1-8, SO, BSO)
  - [Kidsproof kindermaaltijden in de kinderopvang, BSO](#) (BSO)
  - [Kinderen doen mijn eet experiment](#) (groep 5-8)
  - [Kleuter-lespakket 'vitamines eten'](#) (groep 1,2)
  - [Leer samen met je Torrie over gezond leven](#) (groep 1,2 en 4,5)

- [Lekker Fit \(Lespakket\)](#) (groep 1-8)
- [Nationaal Schoolontbijt](#) (groep 1-8)
- [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [Smaakplezier](#) (BSO)
- [Tailor made lesprogramma's](#) (BSO)
- [Verschillende activiteiten tijdens de Dutch Food Week in oktober](#) (groep 1-8)
- [Verse soep met spelletjes](#) (BSO)

#### VO

- **Op school/BSO**
  - [Fruit en Veggies challenge](#) (alle typen onderwijs klas 1,2)
  - [Gastlessen gezonde voeding](#) (alle typen onderwijs klas 1-3)
  - [Gezonde schoolkantine](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, (V)MBO, Praktijkonderwijs, VSO)
  - [Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood, Op kamers, Burgerschap, Voedselhypes en mythes](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, (V)MBO, Praktijkonderwijs, VSO)
  - [Krachtvoer](#) (VMBO)
  - The Biggest Little Farm, Supersize me, Altijd Wat: te veel zout, Zembla: Zoete Verleiders, Food Matters, Vleesverlangen, Cowspiracy, Seaspiracy, Food Choices, onder het Maaiveld (alle typen onderwijs klas 1-6)
  - [Verschillende activiteiten tijdens de Dutch Food Week in oktober](#) (alle typen onderwijs klas 1-6)
  - [Weet wat je eet](#) (VMBO, HAVO, VWO, MBO)

# Moestuiniëren

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

Moestuiniëren 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 moestuiniëren een belangrijk onderdeel van voedselonderwijs.

**Zoekt u informatie en praktische hulp? In Goeree-Overflakkee zijn er een aantal ondersteuningsmogelijkheden voor moestuiniëren: 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 moestuiniëren:



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



voedselbereiding



duurzaam kiezen

naar overzicht

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 tuiniëren 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.schooltuinrecepten.nl](http://www.schooltuinrecepten.nl).

Voor meer informatie over moestuiniëren kunt u zich laten inspireren door de brochure Moestuiniëren met kinderen, te downloaden op [www.jonglereneten.nl](http://www.jonglereneten.nl)

## Lokaal aanbod:

### PO

- **Op school**
  - [Moestuiniëren het jaar rond](#) (groep 1-8)

## Landelijk aanbod:

### KOV

- **Op de kinderopvang**
  - [Smakelijke Moestuiniëren](#) (2-4 jaar)

### PO

- **Op school**
  - [Compleet moestuinierprogramma](#) (groep 1-8)
  - [Handleiding schoolmoestuin VELT](#) (groep 1-8)
  - [Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem](#) (groep 1-8)
  - [Lesmateriaal bij film De Schooltuin](#) (groep 4-6, BSO)
  - [Lespakket met themalessen over bloemen en planten, groente en fruit en de verzorging en kweek ervan](#) (groep 5-8)
  - [Lespakket Ei en Kip, Kip en Ei](#) (groep 1-8)
  - [Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten](#) (groep 3-5)
  - [Maatwerk Moestuiniëren](#) (groep 1-8)
  - [Makkelijke Moestuin Kinderboek](#) (groep 5-8)
  - [Minimoestuin op School](#) (groep 1-8)
  - [Moestuintips en lesmateriaal](#) (groep 1-8)
  - [Portaal met aanbieders van ondersteuning en lesmateriaal Alliantie schooltuinen](#) (groep 1-8)
  - [Seizoensgroenten met Pim Pompoen](#) (groep 1-8)

- [Seizoenskalender](#) (groep 1-8, BSO)
- [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
- [Smaakmissie Moestuin](#) (groep 1-4)
- [Van grond tot mond - moestuiniëren op maat](#) (groep 1-8)
- [Zadenpakket Rijk Zwaan](#) (groep 1-8)

### VO

- **Op school**
  - [Handleiding schoolmoestuin VELT](#) (alle typen onderwijs klas 1-6)
  - [Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem](#) (Maatwerk VO)



# 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 het eiland Goeree-Overflakkee 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



duurzaam kiezen

naar overzicht

## Boerderijbezoek op het eiland Goeree-Overflakkee

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](http://www.boerderijeducatienederland.nl) en/of regionaal platform [Klasseboeren.nl](http://Klasseboeren.nl). De educatieboeren die via deze websites 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. Landwinkel 't Zand coördineert boerderijexcursies op Goeree-Overflakkee en ontvangt ook klassen op hun eigen landbouwbedrijf.

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. Met een landelijk en lokaal initiatief "Boer in de Klas" geven boeren uit de praktijk gastlessen op school over voedselproductie: hoe wordt voedsel geproduceerd, hoe werken ze op een boerderij. Wist je dat dieren ook restvoedsel van mensen eten en voedselverspilling tegengaan? Meer informatie vind je op [www.boerindeklas.nl](http://www.boerindeklas.nl)

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](http://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.

## Lokaal aanbod:

### PO

#### • Op school

- [Rondleidingen in de kas en op het landbouwbedrijf Landwinkel 't Zand over de teelt van aardbeien en landbouwgewassen](#) (groep 1-8)
- [Excursie op de aspergeboerderij](#) (groep 5-8)
- [Excursie op de kaasboerderij en kaasmakerij](#) (groep 1-8)
- [Excursie: Van verse kruiden naar Paksoi](#) (groep 1-8)
- [Boer in de klas \(de boerderij komt naar school\)](#) (groep 1-8)
- ['n Bietje Gezond de Polder rond met KrachtigBuiten](#) (groep 6-8)
- [Oogsten bij de boer bij Beleef het en eet het](#) (groep 1-8)
- [Op bezoek bij fruitkwekerij Oranjehof](#) (groep 1-8)
- [Op bezoek bij kippenboer Eibaar](#) (groep 5-8)
- [Rondleiding, oogsten, zelf verwerken! Bij Vooruit Boeren](#) (groep 5-8)
- [Rondleiding en gastlessen op de boerderij \(via Boer in de Klas en Klasseboer\)](#) (groep 1-8)
- [Rondleiding in de boomgaard en praktijklessen](#) (groep 1-8)
- [Rondleiding op de boerencamping](#) (groep 1-8)
- [Schoolreisje Geitenboerderij \(onder eigen begeleiding\)](#) (groep 1-8)

### VO

#### • Op school

- [Op bezoek bij de kippenboer](#) (MBO)
- [De proeftuin van Pallandpolder](#) (praktijklessen MBO)

## Landelijk aanbod:

### PO

#### • Op school

- [Boerderijbezoek in jouw buurt](#) (groep 1-8)
- [Gastles Insecten Proeverij](#) (groep 7, 8)
- [Gastles waarin boeren vertellen over hun werkzaamheden op en rond de boerderij](#) (groep 1-8)

### VO

#### • Op school

- [Boerderijbezoek in jouw buurt](#) (alle typen onderwijs klas 1-6)
- [Gastles Insecten Proeverij](#) (praktijkonderwijs VMBO, MBO)
- [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



duurzaam kiezen

## Activiteitsaanbod

Landelijk en regionaal zijn er diverse aanbieders van gastlessen en kookworkshops, zowel op school als op een locatie met kookvoorzieningen. In onze regio zijn een aantal goede aanbieders, die voornamelijk koken met streekproducten. Met hun activiteiten willen ze hun passie voor het streekproduct overbrengen op de kinderen. Bovendien vermindert het werken met producten van dichterbij ook de voedselvoetafdruk. U kunt daar met de klas of BSO naar toe, of een chef uitnodigen bij u op school, die alle materialen meeneemt.

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



## Lokaal aanbod

### PO

#### • Op school

- ['n Bietje Gezond de Polder rond met KrachtigBuiten](#) (groep 6-8)
- [Gezonde kooklessen Gezond koken in Pollies kookstudio](#) (groep 5-8)
- [Kookworkshops en gastles van the Sugarfighters over gezond koken en eten](#) (groep 1-8)
- [Kookworkshops met lokale, duurzame, biologische producten: Zeewier oogsten, Pizza's bakken, Wilde gans van het land](#) (groep 5-8)
- [Ontdek het voedselbos, de moestuin en de bijen van Lust en Last](#) (groep 5-8)
- [Wildplukroutes op het eiland en kookworkshop ism Van Land naar Pan](#) (groep 5-8)
- [Zee\(wier\) educatie en excursies van Wild Wier](#) (groep 5-8)

### VO

#### • Op school

- [Gezonde kooklessen Gezond koken in Pollies kookstudio](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, MBO)
- [Kookworkshops met lokale, duurzame, biologische producten: Zeewier oogsten, Pizza's bakken, Wilde gans van het land](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, MBO)
- [Ontdek het voedselbos, de moestuin en de bijen van Lust en Last](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, MBO)
- [Praktijklessen in de proeftuin over melkvee en akkers](#) (MBO niveau 2-4)

## Landelijk aanbod

### PO & BSO

#### • Op school, BSO

- [Compleet moestuinierprogramma](#) (groep 1-8)
- [Gastles insectenproeverij](#) (groep 6-8)
- [Gastles proeven met al je zintuigen](#) (groep 1-8)
- [Groentjesoep, maakt je wijzer!](#) (groep 1-8, SO)
- [Informatieve filmpjes over diverse thema's](#) (groep 1-8)
- [Koken in de klas](#) (groep 1-8)
- [Lunchen met #SuperchefJeroen](#) (groep 1-8)
- [Spoony op de BSO](#) (BSO)
- [Superchefs - kookworkshops "Kok in de klas"](#) (groep 7, 8)
- [Tips voor gezonde voeding in je broodtrommel](#) (groep 1-8)
- [Workshop Smaakplezier](#) (BSO)

### VO

#### • Op school

- [Gastles insectenproeverij](#) (alle typen onderwijs klas 1-6)
- [Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood, Op kamers, Burgerschap, Voedselhypes en mythes](#) (alle typen onderwijs klas 1-6, Praktijkonderwijs, MBO)
- [Informatieve filmpjes over diverse thema's](#) (alle typen onderwijs klas 1, 2)
- [Lunchen met #SuperchefJeroen](#) (alle typen onderwijs klas 1-6 en BSO)

## Diversen

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



smaak



gezonde voeding



voedselproductie



bewust kiezen



voedselbereiding



duurzaam kiezen

### Lokaal aanbod

#### PO

- Op school
  - [Bezoek de Molens van Goeree-Overflakkee](#) (groep 5-8)
  - [Lesprogramma over duurzaam denken en doen](#) (groep 1-8)
  - [Streekboekje 50-dingen-die-je-gedaan-moet-hebben-voor-je-12<sup>e</sup>](#) van KrachtigBuiten (groep 3-8)
  - [Workshops op maat rondom voedsel educatie en duurzaamheid](#) (groep 1-8)

#### VO

- Op school
  - [Lesprogramma over duurzaam denken en doen van Ecoschools](#) (alle typen onderwijs klas 1-6)

### Landelijk aanbod

#### PO, KOV

- Op school
  - [Compleet moestuinierprogramma](#) (groep 1-8)
  - [De Voedselbank](#) (groep 6-8)
  - [Diverse lessen beschreven rondom het groene schoolplein en schooltuinieren](#) (groep 1-8)
  - [In het sprookjesbos - natuuractiviteiten](#) (groep 1-3)
  - [InStock – lespakket over Voedselverspilling](#) (groep 5-8)
  - [Kaartspel over voeding](#) (groep 1,2, KOV)
  - [Lespakket Broodje 2de kans](#) (groep 5-8)
  - [Lespakket tegen voedselverspilling](#) (groep 1,2, KOV)
  - [Lespakket Zonder Vlees](#) (groep 6-8)
  - [Overleven als Robinson met natuur- en techniekactiviteiten](#) (groep 3-8)
  - [Posters en Brochures over gezond eten](#) (groep 1-8, KOV)
  - [Red de Krommies](#) (groep 5, 6)
  - [Tiny forest](#) (groep 1-8)
  - [Verschillende lesbrieven met het thema eten](#) (groep 1-8)

#### VO

- Op school
  - [Lespakket Voedseltransitie](#) (VMBO, MBO, HBO)
  - [Lespakket Zonder Vlees](#) (alle typen onderwijs klas 1-3)
  - [Profielwerkstuk Wereldvoedselvraagstuk](#) (VO: HAVO 4-5 VWO 5-6)



Foto: Reinier de Vlaam

# 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



voedselproductie



voedselbereiding



gezonde voeding





































































bewust kiezen



duurzaam kiezen

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Landelijk	<a href="#">Brood aan de Basis</a>	Brood aan de Basis	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		PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierprogramma</a>	Onderzoekend tuinieren	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		PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Doe het zelf pakket</a>	Spoony	Doe-het-zelf pakketten voor gezonde snacks inclusief spelletje.	op de BSO		BSO
	Landelijk	<a href="#">EU schoolfruit</a>	EU Schoolfruit	20 weken gratis groente en fruit voor de leerlingen.	op school		PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Fitgaaf</a>	Fitgaaf	Met de erkende FitGaaf!-methode versterken kinderen op speelse wijze gezondheidsvaardigheden op basis van ervaringsleren, intuïtief leren en reflectie.	op de kinderopvang		PO: groep 1-8, KOV: 2-4 jaar, BSO
	Landelijk	<a href="#">Fruit en Veggies challenge</a>	EU-schoolfruit	Een superinteractieve digibordquiz over fruit en groente in 20 minuten.	op school		PO: groep 7-8, VO: klas 1-2
	Landelijk	<a href="#">Fruitvriendjes Schoolfruit</a>	Fruitvriendjes	uitbreiding van EU-schoolfruit.	op school		PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Gastlessen gezonde voeding</a>	De Voedingsjuf	Interactieve gastlessen over het maken van gezonde(re) keuzes en/of over voedselverleiding.	op de kinderopvang		PO: groep 1-8, KOV: 2-4 jaar, BSO, VO: klas 1-3
	Landelijk	<a href="#">Gezonde Kinderopvang BSO</a>	Gezonde Kinderopvang	Training voor pedagogisch medewerkers.	op de BSO		BSO










































Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Landelijk	<a href="#">Gezonde schoolkantine</a>	Voedingscentum / Gezonde School	Programma voor medewerkers van de schoolkantine.	op school	  	VO: klas 1-6, (V)MBO, Praktijkonderwijs, VSO
	Landelijk	<a href="#">Gezonde School - vignet Voeding</a>	Gezonde School	Gezonde school vignet – Voeding.	op school		PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Gezonde Smikkelweek</a>	Spoony	Een week lang gezond eten, in spelvorm.	op de BSO	   	BSO
	Landelijk	<a href="#">Gezonde start</a>	Gezonde Kinderopvang	Training voor pedagogisch medewerkers.	op de kinderopvang		KOV: 2-4 jaar
	Landelijk	<a href="#">Groente zet je tanden erin!</a>	JOGG	Alles wat je wilt weten over groente eten. Tips voor KDV.	op de kinderopvang	 	PO: groep 1-8, KOV: 2-4 jaar, BSO
	Landelijk	<a href="#">Groentjessoep, maakt je wijzer!</a>	Groentjessoep	Verse soep op school inclusief lesmateriaal.	op school	  	PO: groep 1-8 (SO, SBO)
	Landelijk	<a href="#">Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood, Op kamers, Burgerschap, Voedselhypes en mythes</a>	Future FoodLAB	Future FoodLAB geeft workshops waarin leerlingen (12-18 jaar) als laborant experimenteren met gezond eten & drinken. Naast een standaard reeks workshops organiseert FoodLAB ook kookworkshops op maat met diverse thema's zoals duurzaamheid en burgerschap, maar ook begeleiding van O&O projecten. Voor de bovenbouw stomen ze leerlingen klaar voor het zelfstandige leven als student.	op school	    	VO: klas 1-6, (V)MBO, Praktijkonderwijs, VSO
	Landelijk	<a href="#">Kidsproof kindermaaltijden in de kinderopvang, BSO</a>	Madaga	Bestel de smaaksafari: een koffer vol met groente-avonturen waarbij de zintuigen en nieuwsgierigheid van kinderen 2 weken lang worden geprikkeld. Van samen bakken, tot samen verhalen vertellen. Op onze website zie je ook nog boordevol activiteiten en inspiratie om met kinderen en voeding aan de slag te gaan.	op school KOV, BSO	 	KOV, BSO
	Landelijk	<a href="#">Kinderen doen mijn eet experiment</a>	Voeding Leeft	Lesprogramma om te ervaren en ontdekken wat eten met je doet.	op school	  	PO: groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Kleuter-lespakket 'vitamines eten'</a>	Studio Groot	prentenboek over gezonde voeding voor alle Westlandse basisscholen.	op school	 	PO: groep 1-2
	Landelijk	<a href="#">Kookles</a>	CHEF-KIDS	workshops of lessen om de nieuwsgierigheid bij kinderen op het gebied van voeding te stimuleren.	op school	   	PO: groep 1-8
Landelijk	<a href="#">Krachtvoer</a>	Krachtvoer	Online lessenreeks over gezonde voeding en voedselkeuzes.	op school	   	VMBO	

































Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Landelijk	<a href="#">Leer samen met je Torrie over gezond leven</a>	Studio Groot	De kinderen worden meegenomen in een verhaal waarbij ze gaan zorgen voor een (knuffel)wezen genaamd Torrie. Middels geluidsfragmenten, verrassingspost en andere interactieve elementen komt het verhaal echt tot leven en vergroten ze hun gezondheidskennis. De kinderen nemen hun 'Torrie' in het weekend mee naar huis, waarbij de ouders betrokken worden bij de opdrachten. In 5 weken tijd gaan de kinderen aan de slag met 5 verschillende gezondheidsthema's; voeding, sociale omgang, slapen, bewegen en invloed van je omgeving.	op school	   	groep 1,2 en 4,5
	Landelijk	<a href="#">Lekker Fit (Lespakket)</a>	Lekker Fit Op School	Lespakket over gezonde leefstijl.	op school		PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Nationaal Schoolontbijt</a>	Schoolontbijt	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	 	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Smaaklessen</a>	Voedingscentrum	Lesmap vol doe-activiteiten rond eten en proeven.	op school	     	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Smaakplezier</a>	Voedingscentrum	Lesmap vol doe-activiteiten rond eten en proeven.	op de BSO	     	BSO
	Landelijk	<a href="#">Smaakspel</a>	Voedingscentrum	Kaartspel over eten.	op de kinderopvang		KOV: 2-4 jaar
	Landelijk	<a href="#">Tailor made lesprogramma's</a>	Spoony	Workshops, gastlessen of smikkelweken op maat gemaakt.	op de BSO	   	BSO
	Landelijk	the Biggest Little Farm, Supersize me, Altijd Wat: te veel zout, Zembla: Zoete Verleiders, Food Matters, Vleesverlangen, Cowspiracy, Seaspiracy, Food Choices, onder het Maaiveld	NPO / Netflix	Films en documentaires over voeding.	op school	  	VO
	naar begin overzicht	Landelijk	<a href="#">Verschillende activiteiten tijdens de Dutch Food Week in oktober</a>	Dutch Food Week	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	     





























Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Landelijk	<a href="#">Verse soep met spelletjes</a>	Spoony	Levering van verse soep, met spelletjes om uit te dagen om nieuwe smaken te proeven.	op de BSO	  	BSO
	Landelijk	<a href="#">Weet wat je eet</a>	Voedingscentrum	Het Voedingscentrum biedt gratis een compleet lespakket over voeding. Wat is nou gezond eten? En hoe eet je ook goed voor het milieu? Hoe kun je ongezonde verleidingen weerstaan en hoe maak je goede keuzes in de supermarkt? Bij Weet wat je eet komt dit allemaal aan bod. Het lespakket bestaat uit 6 online lessen, die leerlingen zelfstandig kunnen volgen.	op school	 	VMBO, HAVO, VWO, MBO
	Landelijk	<a href="#">Workshop Smakelijke eters</a>	Voedingscentrum	Leerlijn waarbij kennis gemaakt wordt met smaakontwikkeling, consumentenvaardigheden, koken en gezond en duurzaam eten. Uitleen van de lesmap en kookkist.	op de kinderopvang	 	KOV: 2-4 jaar
	Lokaal	<a href="#">Aan de slag met Boer &amp; Zus met de oogst</a>	Werk- en leerplek Boer & Zus	Werk- en leerplek Boer & Zus en biedt workshops en kooklessen op maat aan ism verschillende partijen op het eiland.	op verschillende locaties	     	PO: groep 1-8, V(S)O: klas 1-6
	Lokaal	<a href="#">Gezonde kooklessen Gezond koken in Pollies kookstudio</a>	Pollies	Gezond bij Pollies organiseert workshops op maat om met gezonde voeding aan de slag te gaan.	op locatie	     	PO: groep 5-8, VO klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Bewuste, zoete bak-workshop met The Sugarfighters van Boer &amp; Zus</a>	Werk- en leerplek Boer & Zus	The Sugarfighters leren kinderen & jeugd over gezonde ingrediënten en ze gaan aan de slag met het bakken van hun eigen gezonde snack. Workshops worden ook op locatie gegeven.	op school	   	PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">'n Bietje Gezond de Polder rond met KrachtigBuiten</a>	'n Bietje Gezond (KrachtigBuiten / Opjebordje)	Excursie naar de boer waarbij geoogst en gekookt wordt.	op school of bij de boer	  	PO: groep 6-8


Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Lokaal	<a href="#">Ontdek ons voedselbos, de moestuin en onze bijen</a>	Hofstede Lust & Last	Op de hofstede is een voedselbos en moestuin aangelegd waar leerlingen een rondleiding en uitleg krijgen. Leerlingen gaan samen met de medewerkers (met een beperking) van werk- en leerplek Boer & Zus iets lekkers en gezonds maken met de producten die van de hofstede komen.	op locatie	     	PO: groep 5-8, VO klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Workshop op maat rondom voedseducatie</a>	Stichting Code Groen Educatie	Stichting Code Groen verzorgt duurzaamheidsworkshops en voedseducatie op maat in de breedste zin van het woord. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden. Smaakleskisten zijn ook bij ons te huur (tegen betaling).	op school PO, VO, BSO	     	PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">Zeewier oogsten en verwerken en Pizza's bakken van het land</a>	Van Land naar Pan	Van Land naar Pan organiseert verschillende workshops op het eiland: "Zeewierpluk en verwerken", "Kookworkshops in de beleeftuin" i.s.m. Kruid je Leven en "Pizza's bakken" met de oogst van het land bij de Pannestee.	op locatie	   	PO: groep 5-8, VO, MBO
	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierprogramma</a>	Onderzoekend tuinieren	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	     	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Handleiding schoolmoestuin VELT</a>	Velt	Handleiding om een schoolmoestuin aan te leggen met een reeks aan lesideeën.	Op school	   	PO: groep 1-8, VO: klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem</a>	GrowWizzKid	Leerlijn van 6 lessen 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'.	op school	  	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Leerlijn Growwizzkid binnenteeltsysteem</a>	GrowWizzKid	Leerlijn van 6 lessen 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'.	op school	   	maatwerk VO
	Landelijk	<a href="#">Lesmateriaal bij film De Schooltuin</a>	IVN	Lesmateriaal dat gebruikt kan worden bij vertoning van de Schooltuin film.	op school	   	PO: groep 4-6, BSO
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Ei en Kip, Kip en Ei</a>	Stichting Blij met een Ei	Blij met een Ei heeft lesmateriaal ontwikkeld voor zowel de boven- als onderbouw van het basisonderwijs. Voor de bovenbouw is een lespakket ontwikkeld met antwoordenblad. Voor de onderbouw een voorleesboek met prikplaat.	op school	    	PO: groep 1-8





































Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Gezonde voeding	Landelijk	<a href="#">Lespakket met themalessen over bloemen en planten, groente en fruit en de verzorging en kweek ervan.</a>	Groen doen in de klas	Lespakket met themalessen over bloemen en planten, groente en fruit en de verzorging en kweek ervan.	op school	  	PO: groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten</a>	GrowWizzKid	Leerlijn met binnenteeltsysteem waar alle vormen van voedseducatie aan bod komen.	op school	  	PO: groep 3-5
	Landelijk	<a href="#">Maatwerk Moestuiniëren</a>	GrowWizzKid	Maatwerk Moestuiniëren.	op school	 	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Makkelijke Moestuin Kinderboek</a>	Makkelijke Moestuin	Met dit speelse moestuinboek kunnen leerlingen zelf aan de gang. Het betreft geen educatief programma, maar handige tips en uitleg om als kind te moestuiniëren.	op school	  	PO: groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Minimoestuin op School</a>	Velt	Handleiding voor een minimoestuin in potten met een reeks aan lesideeën.	Op school	   	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Moestuintips en lesmateriaal</a>	IVN	Moestuintips en Lesmateriaal.	Op school, BSO	  	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Portaal met aanbieders van ondersteuning en lesmateriaal schooltuinen</a>	Alliantie Schooltuinen	De Alliantie Schooltuinen zet zich in om elk kind in de basisschooltijd toegang te geven tot een schooltuin. Zelf zaaien, verzorgen en oogsten van groente, fruit en bloemen, draagt bij aan meer kennis over en betrokkenheid bij voeding en natuur. Een schooltuin is een plek waar alle kinderen tot bloei kunnen komen.	op school, op locatie	  	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Seizoensgroenten</a>	Velt	Lespakket waarin seizoensgroenten centraal staan. De leerlingen leren spelenderwijs de groenten te koppelen aan het seizoen.	Op school	   	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Seizoenskalender</a>	Velt	Seizoenskalender waarbij leerlingen leren waar groente en fruit vandaan komt, met een reeks aan lesideeën.	Op school	   	PO: groep 1-8, BSO
	Landelijk	<a href="#">Smaaklessen</a>	Voedingscentrum	Lesmap vol doe-activiteiten rond eten en proeven.	op school	     	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Smaakmissie Moestuin</a>	Voedingscentrum	Help de tuinvrouw en start samen met leerlingen uit groep 1 t/m 4 de Smaakmissie Moestuin!	op school	     	PO: groep 1-4




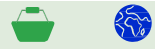

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Moestuiniëren</b>	Landelijk	<a href="#">Smakelijke Moestuinen</a>	BuurtLAB	Programma rond moestuiniëren en gezonde voeding voor pedagogisch medewerkers.	op de kinderopvang	   	KOV: 2-4 jaar
	Landelijk	<a href="#">Van grond tot mond - moestuiniëren op maat</a>	School of Food	School of Food ontwikkelt moestuiniëren op maat waarbij de zintuigelijke beleving van tuiniëren en verwerken centraal staat. Verwerking van oogs en (on)kruiden van de tuin vormen een rode draad in het lesprogramma en leer dat koken zowel in de klas als buiten in de open lucht heel goed kan.	op school	     	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Zadenpakket Rijk Zwaan</a>	Jong Leren Eten / Rijk Zwaan	Zadenpakket voor schoolmoestuiniëren.	op school, BSO, KDV	 	PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">Moestuiniëren het jaar rond</a>	Moestuincoaches Jong Leren Eten	Moestuiniëren met kinderen is een goede manier om ze meer te leren over groente en fruit. Maar hoe kunt u als school of kinderopvang een moestuin beginnen? Hoe moet u deze onderhouden? Wat kunt u doen met de groente uit de moestuin? Wie verzorgt de moestuin in de schoolvakanties? Een moestuincoach geeft antwoord op deze vragen.	op school en KOV, BSO	     	PO: groep 1-8
<b>Boerderijlessen</b>	Landelijk	<a href="#">Boerderijbezoek in jouw buurt</a>	Boerderij Educatie	Onze educatieboeren nemen je klas mee in de beleving van de boerderij. Basis-, middelbaar of bijzonder onderwijs: we hebben praktijklessen voor ieder gewenst niveau.	op school	  	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Boerderijbezoek in jouw buurt</a>	Boerderij Educatie	Onze educatieboeren nemen je klas mee in de beleving van de boerderij. Basis-, middelbaar of bijzonder onderwijs: we hebben praktijklessen voor ieder gewenst niveau.	op school	  	VO: klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Kipgoed</a>	Kipgoed	Kipgoed levert een duurzaam, zelfvoorzienend kippenhotel op twee wielen. Gemakkelijk te onderhouden en diervriendelijk. Leuk en leerzaam voor op het plein.	op school	  	PO: groep 1-8, VO
	Landelijk	<a href="#">Boer in de Klas gastboeren vertellen over de voedselproductie en hun werkzaamheden</a>	Boer in de klas	Alle gastlessen beginnen met een gedeelte over algemene kennis over de agrarische sector in Nederland. Na dit deel zal de gastboer toespitsen op de sector waar hij werkt. Hoe wordt voedsel geproduceerd, waar komt je eten vandaan.	op school	 	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Lespakket The Biggest Little Farm</a>	Groen Kennisnet	-	op school	  	VMBO 2 groen

























Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Boerderijlessen	Lokaal	<a href="#">Excursie op de aspergeboerderij</a>	Aspergeboerderij Van der Velde	Op de aspergeboerderij verzorgen wij excursies op maat. We laten graag alle ins en outs zien van ons bedrijf. We bezoeken het aspergeland waar er de gelegenheid geboden wordt om zelf wat asperges te snijden. Daarna bekijken we hoe ze gewassen, gesneden en gesorteerd worden. In de schuur maken we daarna een lekker aspergehapje zodat er ook geproefd kan worden.	bij de boer	   	PO: groep 1-8, VO: klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Excursie op de kaasboerderij en kaasmakerij</a>	Kaasboerderij de Westplaat	Kom op excursie naar onze kaasboerderij de Westplaat.	bij de boer	  	PO: groep 5-8
	Lokaal	<a href="#">Excursie: Van verse kruiden naar Paksoi</a>	Tuinderij Beverlanden	Kwekerij van paksoi, sla en verse kruiden zoals bieslook en andere potkruiden, verzorgt regelmatig excursies, neem contact op voor de mogelijkheden.	bij de kweker	  	PO: groep 5-8, VO: klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Gastles "Boer in de klas" (de boerderij komt naar school)</a>	Boer in de klas	Alle gastlessen beginnen met een gedeelte over algemene kennis over de agrarische sector in Nederland. Na dit deel zal de gastboer toespitsen op de sector waarin hij werkt. Hoe wordt voedsel geproduceerd, waar komt je eten vandaan?	bij de boer	 	PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">'n Bietje Gezond de Polder rond met KrachtigBuiten</a>	'n Bietje Gezond (KrachtigBuiten / Opjebordje)	Excursie naar de boer waarbij geoogst en gekookt wordt.	op school of bij de boer	  	PO: groep 6-8
	Lokaal	<a href="#">Oogsten bij de boer</a>	Beleef het en eet het	Op onze boerderij ben jij de boer! Ga het land op, oogst je eigen eten en ervaar waar het eten uit de supermarkt vandaan komt.	bij de boer	   	PO: groep 5-8, VO: klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Op bezoek bij de fruitkwekerij</a>	Fruitekwekerij & Camping Oranjehof	Kom op excursie naar onze fruitkwekerij en boerencamping. Kom ervaren wat hoe ons fruit groeit en maak kennis met de werkzaamheden op onze boerencamping.	op locatie	  	PO: groep 3
	Lokaal	<a href="#">Op bezoek bij de kippenboer</a>	Eibaar - Pluimveebedrijf VOF de Baas-Aarden	Eibaar organiseert een speciaal programma gericht op kinderen dat in overleg wordt samengesteld. Dit kan bestaan uit kippen kijken door de glaswand met uitleg over de kip, de stal en het voer, automatisch eieren verzamelen in het pakstation waarbij sorteermachine en robot in werking zijn en een filmpje kijken over kippen en eieren.	bij de boer	 	PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">Rondleiding biologische strokenteelt! Bij Vooruitboeren</a>	BI-JOVIRA	Bij ons krijg je een rondleiding op het biologische akkerbouwbedrijf met strokenteelt. Als het oogsttijd is kan er ook geoogst worden en gaan we samen koken olv 'n Bietje Gezond ism werk- en leerplek Boer & Zus.	bij de boer	   	MBO niveau 2-4

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Boerderijlessen</b>	Lokaal	<a href="#">Rondleiding en gastlessen op de boerderij (via Boer in de Klas en Klasseboer)</a>	Geitenboerderij Nieuw-Lickebaert	Bij Peter van der Sar en Bianca zijn jullie van harte welkom bij Geitenhouderij Nieuw-Lickebaert in Ooltgensplaat. De stal bestaat uit een serrestal met duurzame stroverdeler en individueel krachtvoerstation. De 850 geiten leveren dagelijks melk die verwerkt wordt tot babyvoeding, voedingssupplementen en uiteraard de alom bekende geitenzuivelproducten. Het gras voor de dieren wordt op de omliggende percelen geteeld. Een groot gedeelte van de geitenmest wordt gebruikt voor bemesting van dit grasland. Daarnaast worden er bijna jaarrond lammetjes opgefokt.	op school en bij de boer		PO: groep 5-8
		<a href="#">(Coördinatie) Boerderijeducatie Landwinkel 't Zand</a>	Landwinkel 't Zand	Landwinkel 't Zand coördineert boerderijeducatielessen op Goeree-Overflakkee en ontvangt ook klassen op het eigen landbouwbedrijf.	op de boerderij		PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">Rondleiding in de boomgaard en praktijklessen</a>	Kwako fruitteelt	Op deze boomgaard van de biologische nashi-peren ('n bijzonder Japanse peer, ziet eruit als een appel en is toch lekker als een peer) geven wij regelmatig rondleidingen en ook praktijklessen. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden.	in de boomgaard		PO: groep 5-8, VO, MBO
	Lokaal	<a href="#">Rondleiding op de boerencamping</a>	Boerderijcamping en Melkveebedrijf Woutrinahoeve	Kom op excursie naar ons melkveebedrijf met camping en melktap/zuivelautomaat. Hier laten we het reilen en zeilen van onze dag zien en leer je waar melk vandaan komt en wat er op het zuivelbedrijf mee gebeurt.	op de boerderij		PO: groep 5-8
	Lokaal	<a href="#">Schoolreisje onder eigen begeleiding</a>	Geitenboerderij en kaasmakerij de Mekkerstee	De Mekkerstee verwelkomt scholen, maar zonder begeleiding vanuit het boerenbedrijf. De geitenboerderij is vrij toegankelijk en er hangen informatieborden.	bij de boer		PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">Praktijklessen in de proeftuin over melkvee en akkers</a>	De Proeftuin Van Pallandtpolder	De Van Pallandtpolder op het eiland Goeree-Overflakkee: dé plaats waar vernieuwende landbouw, natuur, recreatie en onderwijs samenkomen. Met veel enthousiasme werken drie boeren (Martijn Groenendijk, Remco Wesdorp en Huibert Groeneveld) in deze Proeftuin aan nieuwe vormen van landbouw. Het is hun ambitie om bij te dragen aan een duurzame toekomst voor de agrarische sector. De Proeftuin is voortdurend in ontwikkeling en er zijn proefvelden voor de scholen uit de Beroepscampus voor onderzoek en praktijklessen.	op locatie en in de klas		MBO niveau 2-4


























Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Proeven en Koken</b>	Landelijk	<a href="#">Gastles insectenproeverij</a>	Duurzaam Insecten Eten	Gastles Insecten als eiwitbron met Proeverij.	op school	   	PO: groep 6-8 en VO
	Landelijk	<a href="#">Gastles proeven met al je zintuigen</a>	De Voedingsjuf	Beleef je eten met al je zintuigen; ruiken, proeven, zien, voelen, horen.	op school, BSO, KDV		PO: groep 1 -8
	Landelijk	<a href="#">Groentjessoep, maakt je wijzer!</a>	Groentjessoep	Verse soep op school inclusief lesmateriaal.	op school	  	PO: groep 1-8 (SO)
	Landelijk	<a href="#">Hack je Snack, EnergyLAB, Poep en Pukkels, Brood in Nood, Op kamers, Burgerschap, Voedselhypes en mythes</a>	Future FoodLAB	Future FoodLAB geeft workshops waarin leerlingen (12-18 jaar) als laborant experimenteren met gezond eten & drinken. Naast een standaard reeks workshops organiseert FoodLAB ook kookworkshops op maat met diverse thema's zoals duurzaamheid en burgerschap, maar ook begeleiding van O&O projecten. Voor de bovenbouw stomen ze leerlingen klaar voor het zelfstandige leven als student.	op school	   	HAVO, VWO, VMBO, Praktijkonderwijs, MBO
	Landelijk	<a href="#">Informatieve filmpjes over diverse thema's</a>	SchoolTV	-	op school	     	PO: groep 1-8, VO: klas 1-2
	Landelijk	<a href="#">Koken in de klas</a>	School of Food	School of food zet voedseducatie op de kaart. Of het nu gaat om een doorlopende leerlijn, workshops door gastdocenten of advies, trainingen met School of food krijg je voedseducatie in het DNA van je school.	op school	    	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Workshop Smaakplezier</a>	De Voedingsjuf	Aan de slag als Smaakprofessor of voeding onderzoeken en ontdekken? Het kan allemaal in deze leuke workshop.	op school, BSO, KDV	  	BSO
	Landelijk	<a href="#">Lunchen met #Superchefleroen</a>	Onderwijsgezond	-	op school	   	PO: groep 1-8, VO: alle typen onderwijs, klas 1-6 en BSO
	Landelijk	<a href="#">Spoony op de BSO</a>	Spoony	Doe mee met de gezonde smikkelweken van Spooky, waarbij gezonde eetgewoonten met groenten in de hoofdrol de boventoon voeren. Spooky levert kant-en-klare pakketten waarmee kinderen koken, bakken, proeven en spelen met groenten. Elk pakket bevat 4 activiteiten om spelenderwijs voedselvaardigheden op te doen en samen lekker te smikkelen. Elk pakket is voor in totaal ongeveer 50 kinderen.	op de BSO	   	BSO

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Proeven en Koken	Landelijk	<a href="#">Superchefs - kookworkshops "Kok in de klas"</a>	Smaaklessen	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	  	PO: groep 7-8
	Landelijk	<a href="#">Tips voor gezonde voeding in je broodtrommel</a>	Trommel zonder rommel	Tips voor gezonde voeding in je broodtrommel.	op school	    	PO: groep 1 -8
	Lokaal	<a href="#">'n Bietje Gezond de Polder rond met KrachtigBuiten</a>	'n Bietje Gezond (KrachtigBuiten / Opjebordje)	Excursie naar de boer waarbij geoogst en gekookt wordt.	op school of bij de boer	  	PO: groep 6-8
	Lokaal	<a href="#">Gezonde kooklessen Gezond koken in Pollies kookstudio</a>	Pollies	Gezond bij Pollies organiseert workshops op maat om met gezonde voeding aan de slag te gaan.	op locatie	     	PO: groep 5-8, VO klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Bewuste, zoete bak-workshop met The Sugarfighters van Boer &amp; Zus</a>	Werk- en leerplek Boer & Zus	The Sugarfighters leren kinderen & jeugd over gezonde ingrediënten en ze gaan aan de slag met het bakken van hun eigen gezonde snack. Workshops worden ook op locatie gegeven.	op school	   	PO: groep 1-8
	Lokaal	<a href="#">Kookworkshops met lokale, duurzame, biologische producten: Zeewier oogsten, Pizza's bakken, Wilde gans van het land</a>	Van Land naar Pan	Van Land naar Pan organiseert verschillende workshops op het eiland: "Zeewierpluk en verwerken", "Kookworkshops in de beleefstuin" i.s.m. Kruid je Leven en "Pizza's bakken" met de oogst van het land bij de Pannestee.	op locatie en in de klas	   	PO: groep 5-8, VO, MBO
	Lokaal	<a href="#">Ontdek ons voedselbos, de moestuin en onze bijen</a>	Hofstede Lust & Last	Op de Hofstede is een voedselbos en moestuin aangelegd waar leerlingen een rondleiding en uitleg krijgen. Leerlingen gaan samen met de medewerkers (met een beperking) van werk- en leerplek Boer & Zus iets lekkers en gezonds maken met de producten die van de Hofstede komen. Ook wordt er les gegeven door de imker.	op locatie	     	PO: groep 5-8, VO klas 1-6, MBO

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
	Lokaal	<a href="#">Wildplukroutes op het eiland en kookworkshop ism Van Land naar Pan</a>	Kruid je leven	Kruid je leven verzorgt wildplukwandelingen en organiseert kookworkshops ism Van Land naar Pan.	op locatie		PO: groep 5-8
	Lokaal	<a href="#">Zee(wier) educatie en excursies</a>	Wild Wier	Zeewier, terug van weggeweest! Wist je dat we 8.000 jaar geleden al zeewier aten? Vergeten zijn we ze niet. Wildwier komt graag naar de klas om erover te vertellen, zeewier te tonen en te laten proeven. Zeewier is niet een verhaal op zich: het gaat ook over de zee en hoe het met haar gesteld is. We laten zien hoe alles met elkaar verbonden is. Het is ook mogelijk om met je klas naar zee te komen, nog leuker! We geven daar wierenwandelingen. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden, tot wierzien! <a href="http://www.wildwier.nl">www.wildwier.nl</a> .	op locatie en in de klas		PO: groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierprogramma</a>	Onderzoekend tuinieren	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		PO: groep 1 -8
	Landelijk	<a href="#">De Voedselbank</a>	De Voedselbank	Lespakket over de voedselbank met een les over voedselverspilling.	op school		PO: groep 6-8
	Landelijk	<a href="#">Diverse lessen beschreven rondom het groene schoolplein en schooltuinieren</a>	Ons groene schoolplein	Een bron van ideeën voor korte en wat uitgebreidere opdrachten om met kinderen het groen op het schoolplein te beheren en te ontdekken.	op school		PO: groep 1-8

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Diversen	Landelijk	<a href="#">In het sprookjesbos - natuuractiviteiten</a>	Bloeiend	Bekende sprookjes vormen thema's voor natuuractiviteiten 'In het Sprookjesbos'. De activiteiten zijn zowel binnen als buiten uit te voeren en zijn wisselend van lengte en van karakter. Er zijn knutselideeën er wordt gekookt en geproefd, gespeeld, onderzocht en ontdekt. De meeste activiteiten kunnen met gratis, natuurlijk- of hergebruikt materiaal uitgevoerd worden. Ze zijn gericht op zintuiglijke beleving, het stimuleren van sociale vaardigheden en het ontwikkelen van creativiteit. Natuurbeleving en milieubewustzijn lopen als groene draden door het sprookjesbos. Kinderen leren 'In het Sprookjesbos' dat zij onderdeel zijn van de natuur en leren er goed voor te zorgen; spelenderwijs, gezond en veilig; ook in een stedelijke omgeving; dat is het uitgangspunt.	op school KOV, BSO	  	PO: groep 1-3
	Landelijk	<a href="#">InStock - lespakket Voedselverspilling</a>	InStock	Lespakket over voedselverspilling en gezond eten.	Op school	   	PO: groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Kaartspel over voeding</a>	Jong Lekker Fit	Kaartspel over voeding.	op school		PO: groep 1-2 en KOV
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Broodje 2de kans</a>	Het groene wiel	Wat is er allemaal gebeurd en nodig voordat een boterham op je bord ligt? Wat gebeurt er met brood als het oud is? Kun je er misschien iets anders mee doen dan weggooien?	op school	   	PO: groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Lespakket tegen voedselverspilling</a>	Too good to go	Reeks lessen over voedselverspilling: herkomst, de voedselketen, poster, quiz, challenge, logboek en koken met restjes.	op school	  	VO: klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Voedseltransitie</a>	Groen Kennisnet	Lespakket over de voedseltransitie.	op school	  	VMBO, MBO, HBO
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Zonder Vlees</a>	Nationale Week Zonder Vlees	Interactieve lessen over impact van vleesconsumptie.	Op school	  	PO: groep 6-8
Landelijk	<a href="#">Lespakket Zonder Vlees</a>	Nationale Week Zonder Vlees	Interactieve lessen over impact van vleesconsumptie.	op school	  	VO: klas 1-3	



Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Diversen	Landelijk	<a href="#">Overleven als Robinson met natuur- en techniekactiviteiten</a>	Bloeiend	Kinderen spoelen aan op een onbewoond eiland, net als Robinson Crusoe, en moeten zien te overleven. Door het eilandverhaal te volgen komen ze steeds nieuwe uitdagingen tegen die hen inspireren oplossingen te zoeken. Ze doen uitvindingen door te experimenteren en lossen problemen op door gebruik te maken van de natuur en van techniek. Leerlingen leren dat eten ook te vinden is direct in de natuur, maar ook zelf te kweken en bereiden.	op school KOV, BSO	  	PO: groep 3-8
	Landelijk	<a href="#">Posters en Brochures over gezond eten</a>	GLOS educatief	Posters en Brochures over gezond eten.	op school		KOV, PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Profielwerkstuk Wereldvoedselvraagstuk</a>	WUR	Het Wageningen Youth Institute inspireert en activeert leerlingen in het wereldvoedselvraagstuk. "Hoe voeden we de wereld in 2050 op een eerlijke, duurzame en gezonde manier wanneer de wereldbevolking stijgt naar 10 miljard?"	op school	  	VO: HAVO 4-5 VWO 5-6
	Landelijk	<a href="#">Red de Krommies</a>	Stichting Kromkommer	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	  	PO: groep 5-6
	Landelijk	<a href="#">Tiny forest</a>	IVN Natuureducatie	Steeds meer gemeentes en scholen leggen een Tiny Forest aan. Hier vind je alle tips en tricks.	op school / in de buurt	     	PO: groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Verschillende lesbrieven met het thema eten</a>	Natuurwijs	Verschillende lesbrieven met het thema eten.	op school	     	PO: groep 1 -8
	Lokaal	<a href="#">Bezoek de Molens van Goeree-Overflakkee</a>	Molenstichting G-O	Overzicht van verschillende molens. Op sommige molens worden excursies verzorgd, soms in combinatie met pannenkoeken bakken.	in de molen	  	PO: groep 5-8

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
Diversen	Lokaal	<a href="#">Lesprogramma over duurzaam denken en doen</a>	ECO-schools	Eco-Schools is een programma voor scholen die met leerlingen werk maakt van duurzaam denken en doen. Met hoofd, hart en handen zetten zij stappen om duurzaamheid een vaste plek in de school te geven. Leerlingen worden uitgenodigd om in actie te komen en ervaren zelf welke bijdrage zij kunnen leveren aan een duurzame samenleving. Voeding is één van de thema's van Eco-Schools. In dit thema duiken de leerlingen in diverse onderwerpen rondom de invloed van de productie en consumptie van verschillende voedingsmiddelen op mens & milieu en voedselverspilling. Door te werken aan dit thema dragen ze bij aan de gezondheid van mens, dier én aarde. Alle schoolniveaus kunnen deelnemen aan Eco-Schools.	op school en KOV, BSO	 	PO: groep 1-8, VO klas 1-6, MBO
	Lokaal	<a href="#">Streekboekje 50-dingen-die-je-gedaan-hebt-voor-je-12e boekje van Goeree-Overflakkee</a>	KrachtigBuiten	Boekje vol tips om actief de natuur beleven op Goeree-Overflakkee: groente kweken, plantengrapjes maken, wilde wandeling maken, boerderij of kweker bezoeken, strandjutten, molens bezoeken, zeesla zoeken.	op school en KOV, BSO	 	PO: groep 3
	Lokaal	<a href="#">Workshops op maat rondom voedseleducatie en duurzaamheid</a>	Stichting Code Groen Educatie	Stichting Code Groen verzorgt duurzaamheidsworkshops en voedseleducatie op maat in de breedste zin van het woord. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden. Smaakleskisten zijn ook bij ons te huur (tegen betaling).	op school PO, VO, BSO	     	PO: groep 1-8

## Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van Jong Leren Eten Zuid – Holland.

**Maart 2024**

Geïnteresseerden zijn van harte welkom hierbij aan te sluiten.  
Adresgegevens vindbaar via [www.jonglereneten.nl](http://www.jonglereneten.nl).



Foto: Reinier de Vlaam