



MENU

Drenthe

KAAR

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



JONG
LEREN
ETEN

Menukaart

Deel 1:

Moestuiniëren

Moestuiniëren op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op soort (lesmaterialen, lespakketten, handeleidingen en gastlessen), vind je jouw eigen weg in het moestuin-avontuur!

Jong Leren Eten Drenthe biedt in dit deel van de Menukaart een overzicht van interventies aan van: IVN Natuureducatie, Duurzaamheidscentrum Assen, Velt en andere partners. Per interventie vind je een omschrijving, de doelgroep, prijs en informatie.

Voor meer informatie of een aanvraag ga je naar de betreffende website. Alle betreffende websites kan je vinden in de online versie van deze Menukaart via www.jonglereneten.nl



Chef!



TOMMY TOMATO

Soort & omschrijving

Aanbieder

Groep



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



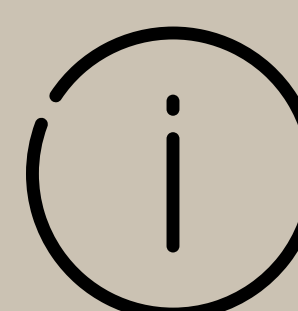
1 t/m 8



Lesmateriaal '(On)kruiden'
In dit lespakket duik je in de wereld van deze wilde plantjes. Leer het madeliefje, de paardenbloem en de brandnetel van naderbij kennen en ontdek de schoonheid en het nut van deze plantjes.



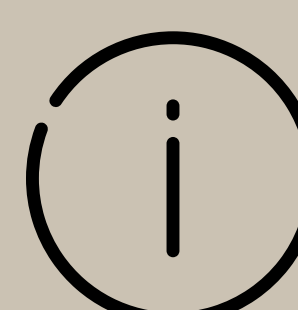
2 & 3



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



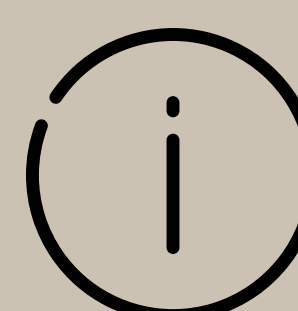
1 t/m 8



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



1 t/m 4



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



1 t/m 8



Soort & omschrijving

Aanbieder

Groep

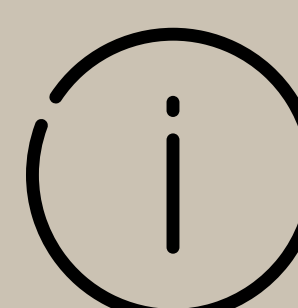


Lesmateriaal 'Praatplaten'

Met deze acht praatplaten kunnen begeleiders en leerkrachten verdieping geven aan hun lessen. De praatplaten geven inzicht in verschillende thema's en (kringloop-)processen.



6 t/m 8

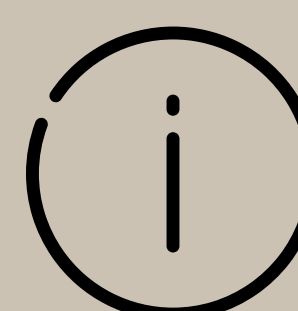


Gastles van een moestuincoach!

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



1 t/m 8

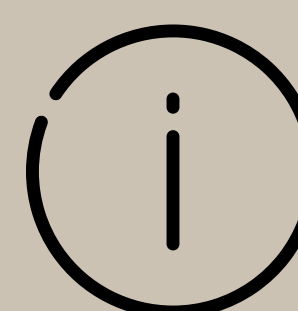


Handleiding 'Rekenhandleiding per gewas'

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



7 & 8

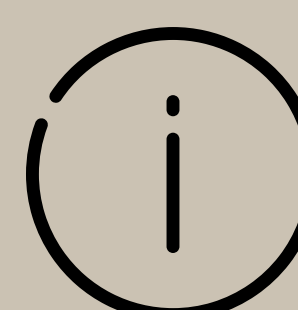


Handleiding 'Tips voor moestuinieren met kinderen'

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



Kinderopvang
& 1 t/m 8



Handleiding 'Minimoestuin op school'

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



1 t/m 8



Soort & omschrijving

Aanbieder

Groep

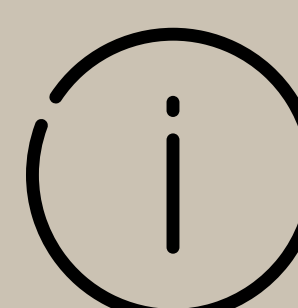


E-learning schooltuinieren

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



Ondersteuners

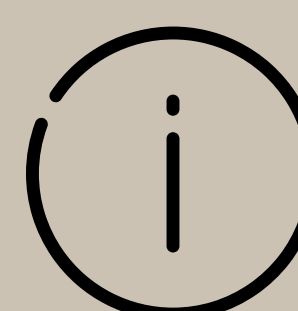


Gastles Moestuinieren

In vijf lessen, verdeeld over een aantal maanden, ervaren de leerlingen hoe ze hun eigen groente en kruiden verbouwen: van zaaien, planten en wieden tot oogsten en bereiden.

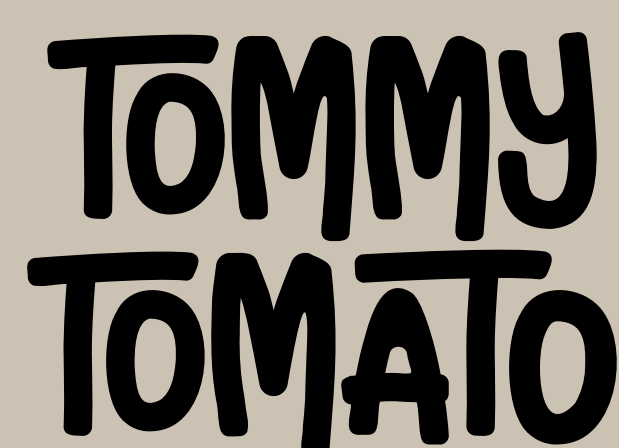


5 t/m 8

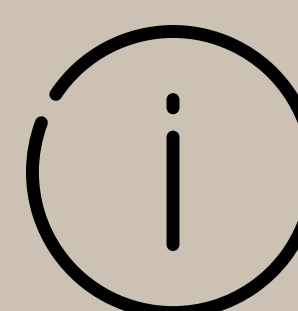


Lesmateriaal Schooltuintje in de klas

TorenTuin in je klaslokaal heb je geen tripjes naar de schooltuin meer nodig. De TorenTuin past in elk klaslokaal en is te huren voor een groeicyclus van negen weken per klas. Je krijgt er vier interactieve lessen bij.



PO

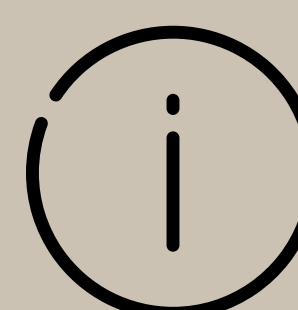


Gastles Kruidentoren bouwen

We bouwen samen een kruidentoren met 12 verschillende kruiden en een vijvertje. Dit wordt een ontdekkingsparadijs waar het hele jaar rond veel valt te leren, zien, proeven en beleven. We snoepen samen van de kruidentoren en maken thee, kruidenboter of pesto.



KO, PO, BSO



Gastles 'De verborgen wereld van planten'

Met de kinderen op ontdekkingstocht in de omgeving: wat groeit en bloeit er? In elk seizoen is iets te beleven. We leren wilde planten kennen, gaan er creatief mee aan de slag of maken er iets lekkers en voedzaams van.



KO, PO, BSO



Menukaart

Deel 2:

Koken en proeven

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

Jong Leren Eten Drenthe biedt in dit deel van de Menukaart een overzicht van interventies aan van: Voedingscentrum, Smaaklessen, Velt en andere partners. Per interventie vind je een omschrijving, de doelgroep, prijs en informatie. Voor meer informatie of een aanvraag ga je naar de betreffende website. Alle betreffende websites kan je vinden in de online versie van deze Menukaart via www.jonglereneten.nl



Soort & omschrijving

Aanbieder

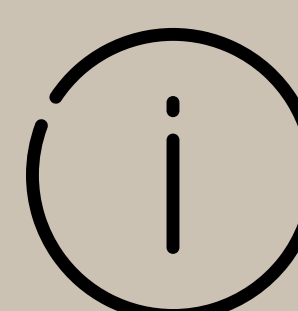
Groep



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



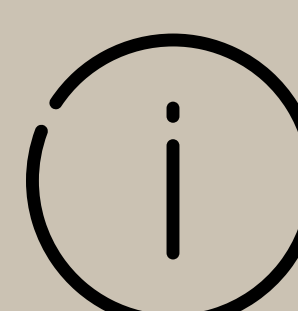
7 & 8



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



BSO

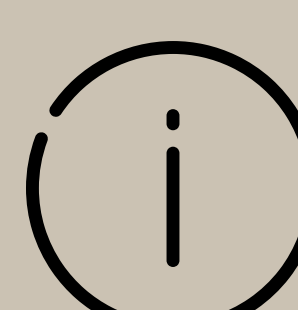


Digitaal lesmateriaal 'Koken met kinderen bij de kinderopvang (1-4 jaar)'

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



Kinderopvang

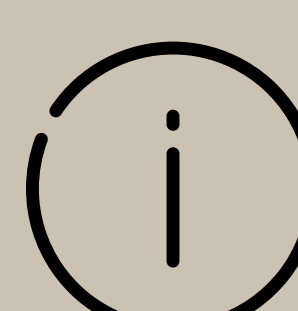


Digitaal lesmateriaal 'Koken met kinderen (4-12 jaar)

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



BSO &
1 t/m 8

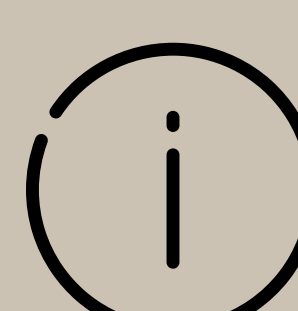


Digitaal lesmateriaal 'Lespakket spreads van Colette

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



BSO &
3 t/m 8



Soort & omschrijving

Aanbieder

Groep

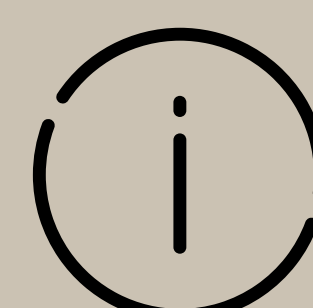


Handleiding 'Gezond en duurzaam koken met kinderen

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

eerlijk over eten
Voedingscentrum

BSO &
3 t/m 8



Boek 'Koken op de basisschool'

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

educathee.nl

7 & 8

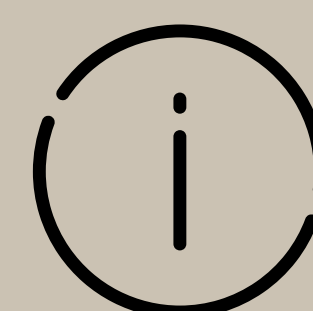


Lesprogramma 'Superchefs'

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



7 & 8



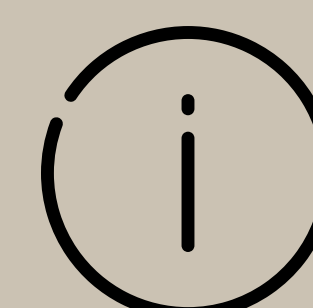
Spoony

Met Spoony wordt groenten eten en ontdekken op de buitenschoolse opvang een feestje!

Spoony biedt kant-en-klare producten én vrolijke groenten activiteiten



4 t/m 12 jaar

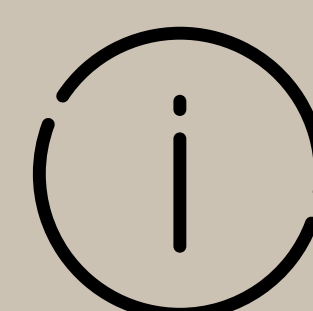


Lesmateriaal Zaaiplezier

We willen kinderen graag laten ontdekken en ervaren waar hun groente vandaan komt. Van het zaaien, zien hoe het groeit tot het oogsten en het opeten. Samen moestuinieren is leuk, leerzaam en lekker!

ivn natuur
educatie

PO



Gastles Eten uit de natuur

Een gastles over wat er groeit in de natuur en wat je kunt gebruiken in de keuken. Zo maken we bijvoorbeeld zelf een kruidenboter en soms een pesto met kruiden uit de natuur.



PO



Gastles Van boer naar bod

Ontdek waar je eten vandaan komt en ervaar dat er heel wat te kiezen is bij wat je koopt en wat je eet. Gedurende de les krijgen de leerlingen kennis over eten en ervaring met gezond en duurzaam kiezen.



1 & 2



Lesmateriaal en ondersteuning

Stickerposter

Op deze stickerposters plakken kids en ouders dagelijks stickers voor gezond eten, drinken, bewegen en slapen. Om zo speels te ontdekken wat er al goed gaat. En wat wellicht nog beter kan.



PO



Menukaart

Deel 3:

Nieuwsgierig naar voedsel

Aan de slag met voeding op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang?

Deze menukaart van Jong Leren Eten helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op lesmaterialen, lespakketten, handleidingen en gastlessen.

Jong Leren Eten Drenthe biedt in dit deel van de Menukaart een overzicht van interventies aan van: Smaaklessen en IVN. Per interventie vind je een omschrijving, de doelgroep, prijs en informatie. Voor meer informatie of een aanvraag ga je naar de betreffende website. Alle betreffende websites kan je vinden in de online versie van deze Menukaart via www.jonglereneten.nl



**TOMMY
TOMATO**



Soort & omschrijving

Aanbieder

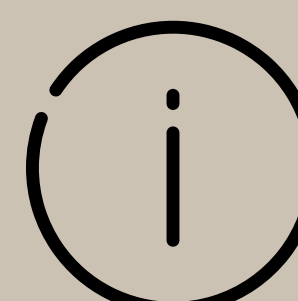
Groep



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



Kinderopvang &
1 t/m 8



Lespakket 'Smaaklessen'

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



1 t/m 8

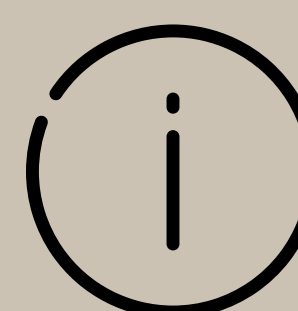


Online lesmodules 'Smaakmissies'

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



1 t/m 8

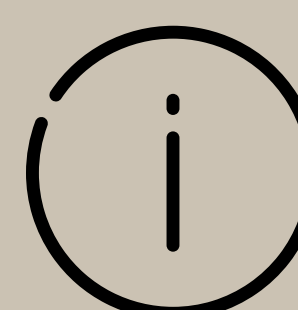


Leskist Smaaklessen

Door te proeven, voelen, horen, ruiken en kijken leren leerlingen spelenderwijs over eten.
Hierdoor wordt de nieuwsgierigheid naar gezond en duurzaam eten opgewekt. (Scholen gemeente Assen)



1 t/m 8



Lesmateriaal Paddenstoelen in de klas

Leerlingen kunnen in de klas paddenstoelen kweken. De kinderen kunnen in de klas de groei en ontwikkeling van de paddenstoelen observeren en bijhouden en de sporen bestuderen.



PO



Soort & omschrijving

Aanbieder

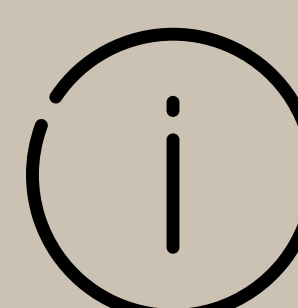
Groep



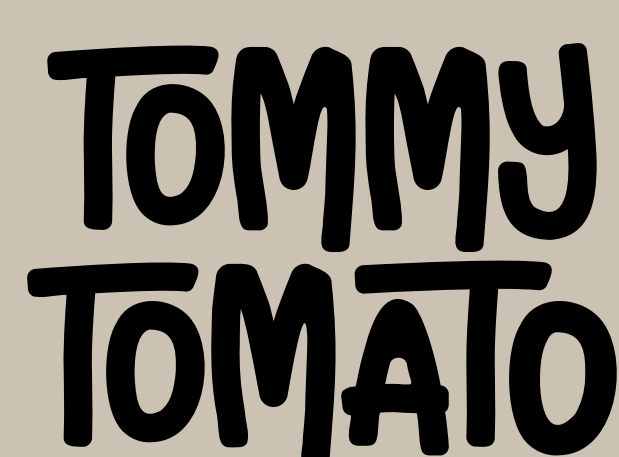
Gastles Kijkje in de kwekerij
Leerlingen krijgen een rondleiding door de paddenstoelenkwekerij en horen alles over doorgroeien, compost, vullen van de bedden, oogsten van de paddenstoelen, wegen en verpakken.



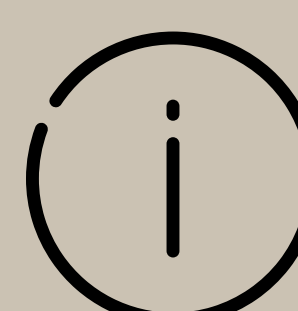
7 & 8



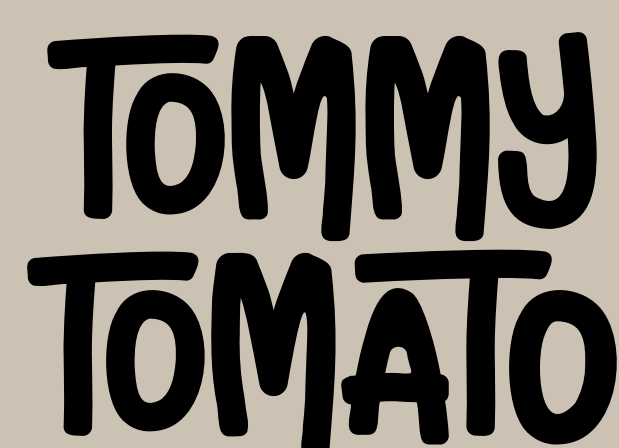
Lesmateriaal De Beste Basis
Lespakket
Vijf digitale lessen over gezonde voeding.
Kinderen leren spelerderwijs over hun eigen lichaam en welke voeding het nodig heeft om zich goed te voelen.



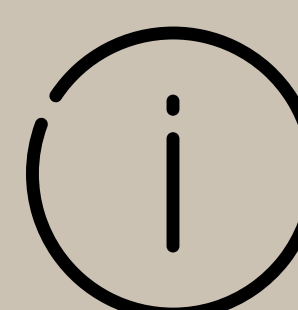
PO



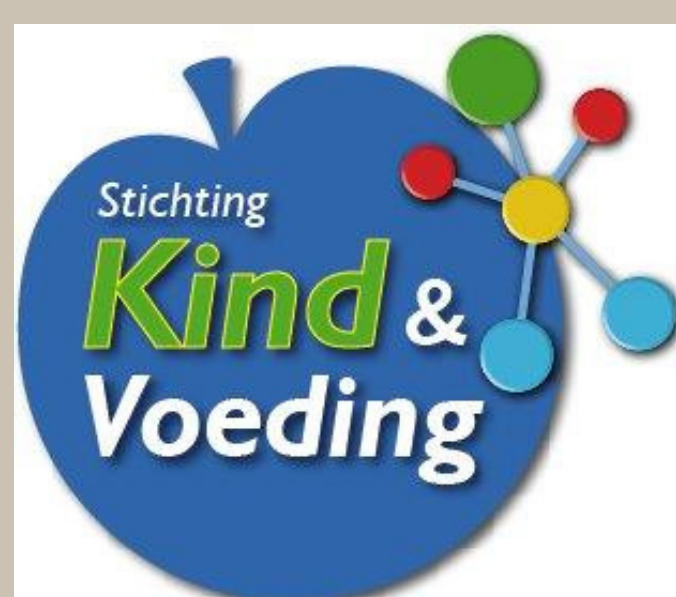
Gastles De Beste Basis
Interactieve gastlessen met ruimte voor alle vragen van de kinderen. Wil je kinderen leren over groente, over suikers, vetten, eiwitten of over de reis die voeding maakt van je mond tot aan je kont? Alles kan!



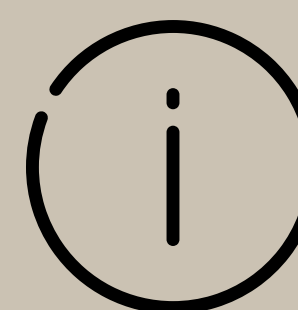
PO



Gastles Ontbijten
Eerst een stukje theorie over het belang van ontbijten en daarna praktijk, samen iets klaarmaken en natuurlijk ook samen opeten. De gastles wordt altijd in samenwerking met de behoefte van de school samengesteld door de voorlichter.



1 t/m 8



Gastles Tussendoortjes
Over tussendoortjes en traktaties valt veel te vertellen, maar nog leuker is het om samen aan de slag te gaan en iets te maken van natuurlijke producten, of om allerlei lekkere alternatieven voor suikerhoudende drankjes te proeven. Ook leuk is het om de verschillende smaken die er zijn te leren onderscheiden.



1 t/m 8



Soort & omschrijving

Aanbieder

Groep

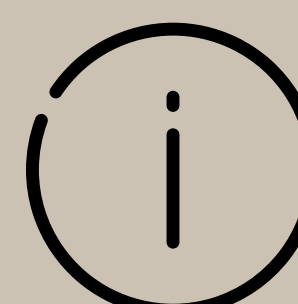


Gastles Groente & fruit

Over groente en fruit is veel te vertellen. Kennen de kinderen de verschillende soorten, weten ze waar ze vandaan komen, hoe groente groeit en wat daar voor nodig is? En ook hier staat proeven weer op het programma natuurlijk. Bijvoorbeeld van een lekkere worteltjescake of een soepje.

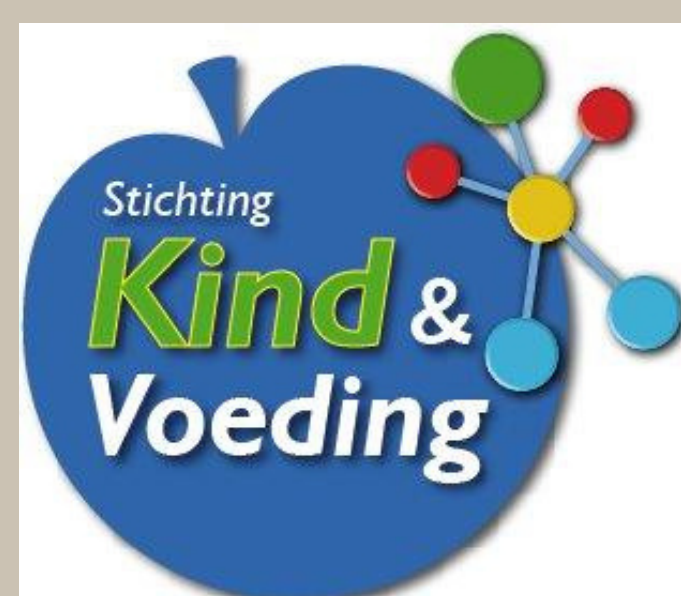


1 t/m 8

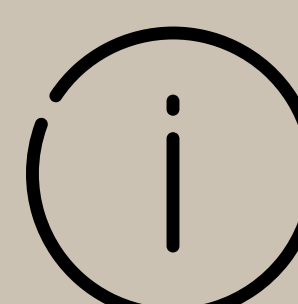


Gastles Verwonderen

in de les verwonderen gaat het over kleuren, geuren en smaken. Deze les is er specifiek op gericht om kinderen bewust te maken van wat kleuren en geuren kunnen betekenen voor of je wel of niet iets wilt eten. Deze les wordt in samenspraak met de leerkracht aangeboden.



1 t/m 8



Gastles De verleidingen van de middelbare school

In deze les wordt besproken wat de verleidingen zijn, wat ze met je doen en hoe je kan voorkomen dat je elke dag de supermarkt induikt. Ook bij deze les heeft een praktijkdeel waarin we de alternatieven op een rij zetten.



8

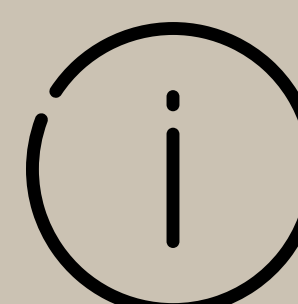


Gastles Gezonde lunchtrommels

Dit is een leuke les over wat kan je nou eigenlijk in je lunchtrommel stoppen, in plaats van brood met kaas of zoet.



1 t/m 8

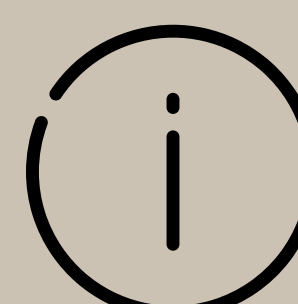


Gastles Foodzoekers op schoolreisje

Aan de hand van een proefschriftje voeren de kinderen allerlei opdrachten uit, zoals boter karnen, graan malen, aardappels rooien, kruiden ruiken, mosterd maken, appels met peren vergelijken, boontjes doppen, gras determineren, wormen zoeken, groenten herkennen, granen raden, bijen spotten.



6 t/m 8



Soort & omschrijving

Aanbieder

Groep



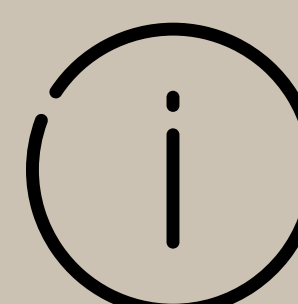
Gastles Speurneuzen

supermarktsafari

Vrolijke ontdekkingstocht in de supermarkt vanuit de vernieuwde voedingsinzichten en nieuwe schijf van 5.

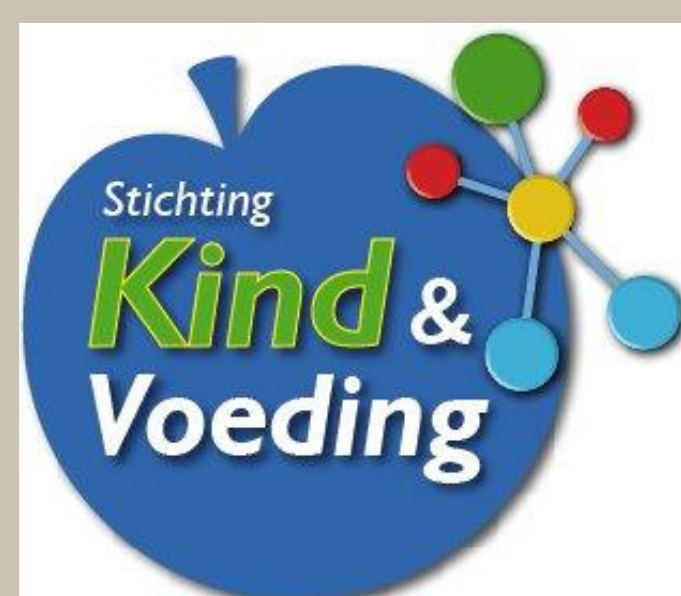


5 t/m 8

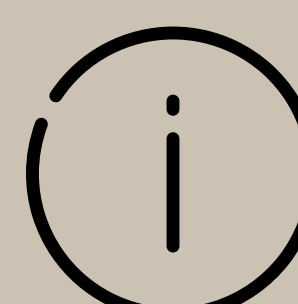


Gastles Feest op je bord

In deze workshop gaan wij met versiertrucs en knutseltips aan de slag zodat zelfs gezond eten een feestje wordt. De workshop is bedoeld om kinderen spelenderwijs natuurlijke gezonde voeding te laten ervaren.



1 t/m 8



Gastles Suikersleutel spel

Met een levensgrote spijsvertering ontdekken hoe suiker en insuline werken, en hoe vezels-vet en eiwit je een handje helpen. Met live voorbeelden en puzzelen om eigen slimme oplossingen te vinden. Leer luisteren naar je lijf en vertrouwen in je lijf.

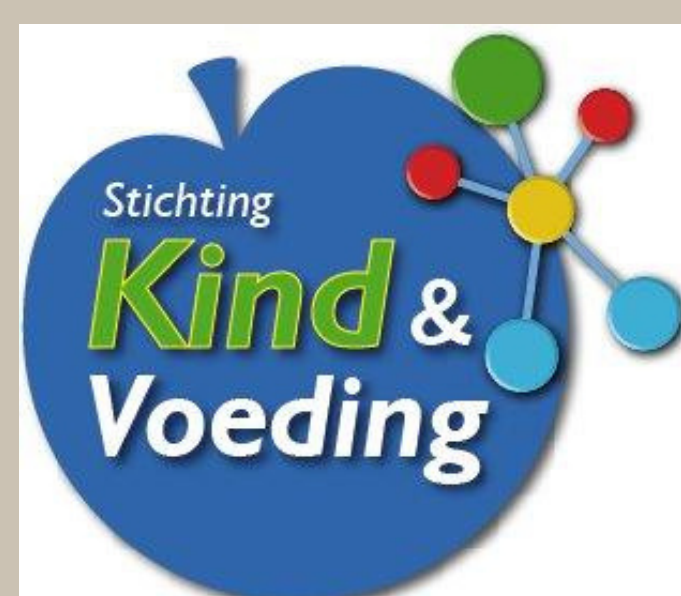


6 t/m 8

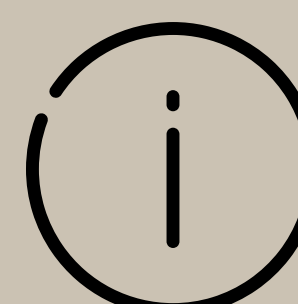


Gastles Rijksgevulde keuzes

Ontdek hoe rijkgevuld deze ontbijtjes-lunches of-tussendoortjes (keuze in overleg). Elk duo gaat aan de slag met materialen voor de suikers, vezels, vit&min. Evt. ook vetten. Wat valt jullie op? Kan je raden welk bord de andere groepjes gemaakt hebben?

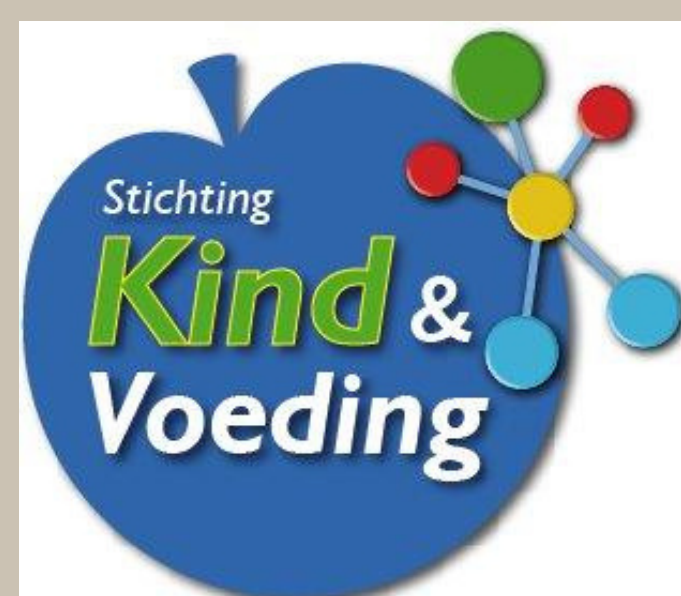


6 t/m 8

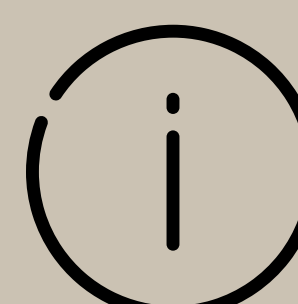


Gastles Vetcool

Goede vetten zijn broodnodig. Spel om te ontdekken waar je die vindt en waarom.



6 t/m 8



Soort & omschrijving

Aanbieder

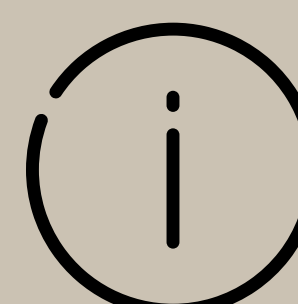
Groep



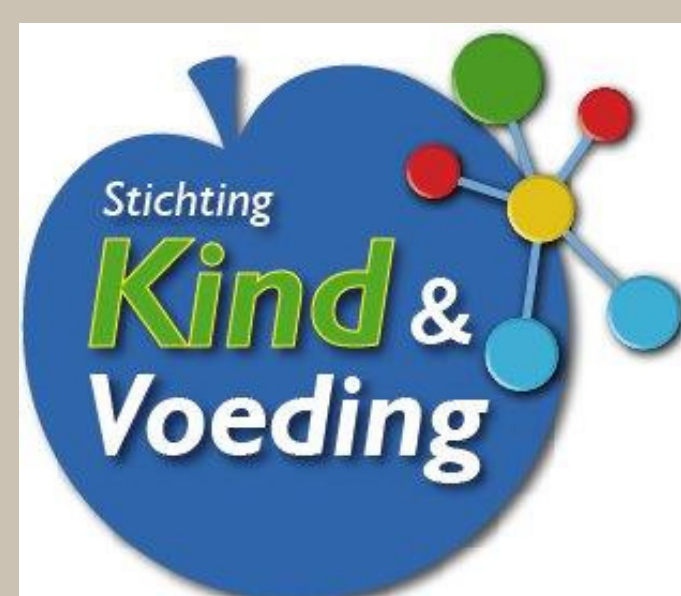
Gastles Groentekriebels en fruitbuit
Levend fotofruitkwartet, groente zintuigen,
megagroente van wortel tot zaad en/of
lunchgroente opties.



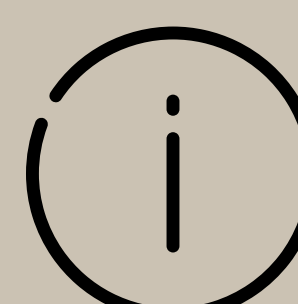
1 t/m 8



Gastles Wereldwijd - wereldwijd
Mooie foto's hoe (anders) mensen over de hele
wereld eten. Verbaas je en laat je inspireren! Plus
spel waar 'onze' producten vandaan komen. Enig
idee? Evt. aangevuld met schijf van 5 spel.

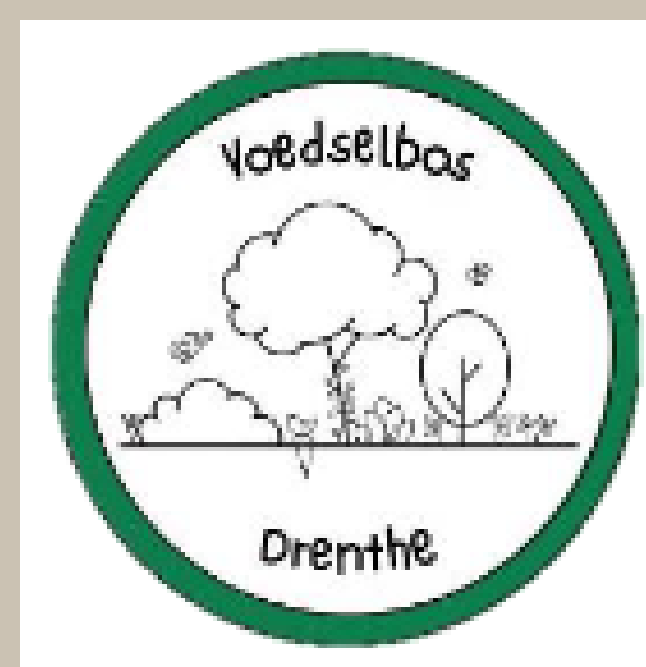


1 t/m 8

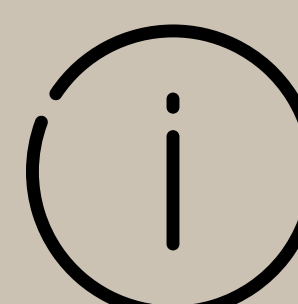


Gastles Voedselbos Drenthe

Kom naar Voedselbos Drenthe in Geesbrug om
de kracht van de natuur te ervaren. Een bezoek
aan het Voedselbos is educatief, interactief,
duurzaam en gezond. Met hands-on activiteiten
zoals planten, oogsten en proeven. Programma's
op maat zijn mogelijk.



PO, KO, BSO



Gastles Voedselbos Eelde

Paterswolde

In het voedselbos Eelde Paterswolde leer je door
zelf te doen. Door te planten, kruien, verbouwen,
noem maar op! Doe jij mee?



PO

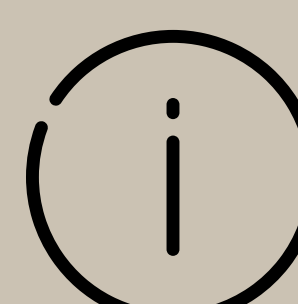


Lesmateriaal 'Van Bodem tot Bord'

Planten groeien goed in een gezonde bodem,
hebben water en voeding nodig en insecten
zorgen ervoor dat ze kunnen bloeien. Zo ontstaat
er een voedselkringloop! In deze les leren we
waar ons voedsel vandaan komt, hoe boeren en
de natuur samenwerken en waarom het zo
belangrijk is om de natuur de ruimte te geven.



PO, KO, BSO



Schoolbreed Voedselproject
Alleen beschikbaar voor scholen uit het IVN
scholennetwerk Drenthe



P0



Gastles Zonde om weg te gooien
Vaak zien het fruit en de groente er mooi uit.
Maar hoe zit het met minder mooi fruit en
groente? Deze les gaat over voedselverspilling
en de leerlingen gaan praktisch aan de slag om
oplossingen te bedenken om voedselverspilling
tegen te gaan.



3 & 4



Menukaart

Deel 4:

Boerderij educatie & overig aanbod

Aan de slag met Boerderij educatie of zoek je ander aanbod? Deze menukaart van Jong Leren Eten helpt je graag op weg! Aan de hand van interventies, gesorteerd op lesmaterialen, lespakketten, handleidingen en gastlessen.

Jong Leren Eten Drenthe biedt in dit deel van de Menukaart een overzicht van interventies aan van: De Boer op Noord, Boer in de Klas, Duurzaamheidscentrum Assen en meer. Per interventie vind je een omschrijving, de doelgroep, prijs en informatie.

Voor meer informatie of een aanvraag ga je naar de betreffende website. Alle betreffende websites kan je vinden in de online versie van deze Menukaart via www.jonglereneten.nl



MEER GEZONDE JAREN

Gastles De Boer op Noord BSO
Boerderij-bingo, vissen, de dieren ontmoeten, slagroom maken en mais poffen op de barbecue...
‘Hoe leuk is het wanneer je ondertussen ook nog eens spelenderwijs wat leert? De Boer op Noord zorgt voor vervoer en begeleiding. Zoek zelf een boer en gij zult vinden: blijde kinderen.



BSO



Gastles De Boer op Noord PO
Kom op bezoek om met eigen ogen te zien waar het voedsel vandaan komt. Van boerderijen met dieren en gewassen, én met boeren en boerinnen die staan te popelen om te vertellen wat ze doen en hoe ze voor smakelijk en gezond voedsel zorgen. Kom je ook? Kan je meehelpen?



PO



Lesmateriaal Turbo Tom app
Turbo Tom, de helikopter in de praatplaten, neemt de kinderen mee op avontuur in de wonderlijke wereld van ons eten. Aan de hand van grappige verhalen en prachtige illustraties over voeding en gezondheid komen door deze interactieve web app gesprekken op stoom!



1 t/m 4



Gastles Boer in de Klas
Boeren en tuinders hebben een verhaal. Ze onderhouden het platteland, produceren voedsel en brengen daarmee mens, dier en natuur samen. Dit mooie verhaal is het waard om in de klas verteld en gehoord te worden. Er is zoveel te vertellen en te leren!



1 t/m 8



Gastles De Boer op
Bij deze les gaan de leerlingen actief aan de slag op de stadsboerderij. Ze gaan meehelpen met het verzorgen van de dieren.



1 & 2



Soort & omschrijving

Aanbieder

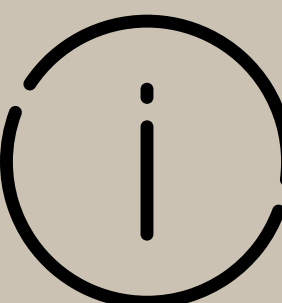
Groep



Gastles Een imker in de klas
Leerlingen van alle leeftijden vinden bijen en de imkerij enorm fascinerend. Zodra de imker begint te vertellen zijn en blijven ze geboeid. Zeker als ze tussendoor al hun vragen mogen stellen en de imker met veel humor de aandacht weet vast te houden.



PO & BSO



Menukaart

Deel 5:

Stimulerings-regelingen en beleid

(Financiële) ondersteuning, beleid en/of tips nodig op de basisschool, kinderopvang of buitenschoolse opvang? Deze menukaart van Jong Leren Eten helpt je graag op weg!

Aan de hand van interventies vind je jouw weg naar een gezond en duurzaam voedselbeleid. Jong Leren Eten Drenthe biedt met deze menukaart een overzicht van interventies aan van Rijk Zwaan, de Gezonde school, EU schoolfruit en andere partners.

Per interventie vind je een omschrijving en informatie. Voor meer informatie of een aanvraag ga je naar de betreffende website. Alle betreffende websites kan je vinden in de online versie van deze Menukaart via www.jonglereneten.nl



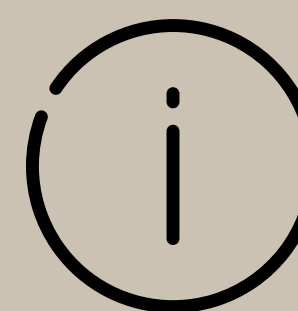
Soort & omschrijving

Ondersteuning voor:



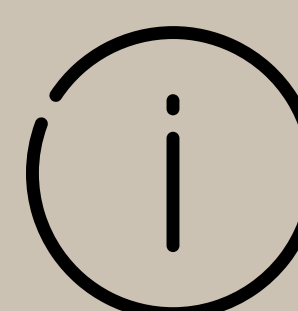
EU-Schoolfruit stimuleert kinderen samen in de klas fruit en groente te eten. Deelnemende basisscholen ontvangen twintig weken lang iedere week drie porties groente en fruit voor alle leerlingen. En dat helemaal gratis dankzij financiering van de Europese Unie.

Groente en fruit in de klas



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

Moestuinzaden



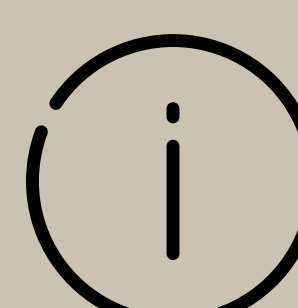
Een bijdrage voor: moestuinieren, koken, een excursie of een gastles op het gebied van gezonde voeding. Per schoollocatie kan maximaal €2.000 aangevraagd worden.

Voeding gerelateerde activiteiten in de kinderopvang



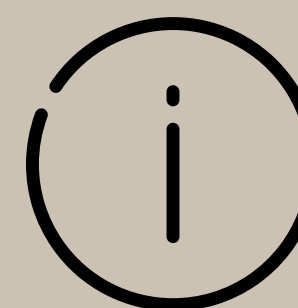
Kinderopvangprofessionals die met de 'Train-de-trainer Een Gezonde Start' zijn opgeleid tot coach Gezonde Kinderopvang kunnen een stimuleringsbijdrage van maximaal €500 aanvragen.

Voeding gerelateerde activiteiten in de kinderopvang



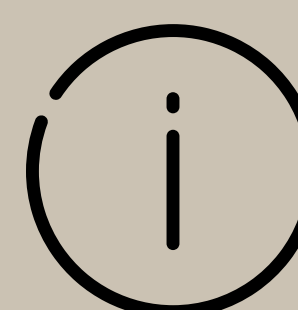
Een gezond ontbijt en een leuke les over de beste start van de dag. Kinderen leren op een feestelijke manier hoe belangrijk het is om elke dag gezond te ontbijten.

Ontbijt



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

Water drinken



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

Gezonde school



Soort & omschrijving

Ondersteuning voor:



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

Gezonde kinderopvang



Deze campagne is bedoeld om scholen, kinderdagverblijven en BSO's uit te nodigen om hun traktatiebeleid in te zetten in een feestbeleid.

Gezonde school



Kinderen leren tijdens deze creatieve workshop over gezonde voeding. Het is een leuke en leerzame ervaring die hen inspireert om bewuste keuzes te maken, zelfs tijdens speciale gelegenheden.

Gezonde school

Heeft jouw school de wens om meer met de natuur te doen? Het Cultuurfonds stelt middelen beschikbaar uit het IVN Natuureducatie Fonds voor projecten die het gebruik van de groene omgeving voor natuureducatie bevorderen.

Natuureducatie

