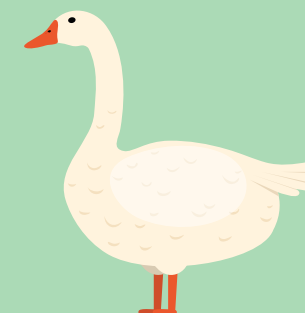
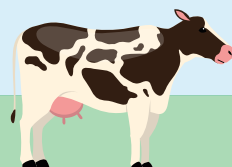


# Menukaart voedseducatie Hoeksche Waard 2024

Iedereen voedselwijs!

Wil je als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedseducatie? In dit document vind je meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten in de Hoeksche Waard.



## 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 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 kinderopvangorganisaties kunnen daarin een belangrijke rol vervullen.

Het landelijke impuls [Jong Leren Eten](#) werkt daarom met GGD, JOGG, lokale NME-organisaties en tal van anderen samen om voor alle kinderen dichtbij huis en school een goed aanbod van educatieve en ervaringsgerichte activiteiten over voedsel te realiseren. Er is al veel, maar hoe vind je daarin je weg? Dit overzicht kan daarbij helpen.

### 5 invalshoeken

Gezonde en duurzame voeding gaat over:

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding

We adviseren om tijdens het opgroeien van kinderen aan alle onderwerpen aandacht te besteden. Daarbij kun je het aanbod in deze gids gebruiken. Via de links kom je direct op websites waar je over deze activiteiten meer informatie vindt.

### Kwaliteitsborging

De lesmaterialen en activiteiten uit dit aanbod voldoen aan een basiscriteria die door Jong Leren Eten zijn vastgesteld en worden jaarlijks geëvalueerd. Jong Leren Eten streeft naar structurele verankering van voedseleducatie 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.

### Vraag een stimuleringsbijdrage aan!

Samen met kinderen aan de slag met het onderwerp duurzame en gezonde voeding? Vraag dan de Lekker naar buiten! stimuleringsbijdrage aan. Deze bijdrage is te gebruiken voor bijvoorbeeld hulp bij een kookles, aanschaf van spullen voor de moestuin of vervoer naar een (kinder)boerderij.

### Primair onderwijs

De Lekker naar buiten! stimuleringsbijdrage voor primair onderwijs is geopend van maandag 4 maart tot en met maandag 15 april. Op [de website van Jong Leren Eten](#) lees je meer over de aanvraag, selectie en toewijzing.

### Kinderopvang

Kinderopvangprofessionals die zijn opgeleid tot coach Gezonde Kinderopvang kunnen dit jaar de Lekker naar buiten! stimuleringsbijdrage aanvragen op 2 momenten, namelijk op woensdag 6 maart en op woensdag 15 mei. Op [de website van Jong Leren Eten](#) vind je meer informatie over de aanvraag, stappen en doorlooptijden.

Wil je in aanmerking komen voor de bijdrage, maar ben je nog geen coach Gezonde Kinderopvang? In 2024 wordt er weer een tweedaagse training gegeven. Je leert werken volgens de aanpak van Gezonde Kinderopvang, oefent je trainings- en communicatievaardigheden én doet actief kennis op over leefstijl. Kijk voor meer informatie op [de website van Gezonde Kinderopvang](#) en meld je aan.



# 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, Smakelijke Moestuin voor de kinderopvang of Smaakplezier voor de BSO.
- Vul dit programma verder in met ervaringsgerichte activiteiten, zoals Moestuinieren, Proeven en Koken of een boerderijbezoek. Voor een kennismaking daarmee is de subsidieregeling Jong Leren Eten beschikbaar.

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

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding

Stappen	Activiteit	Thema's
Beleid	Gezonde school en kinderopvang	 
Structureel educatief programma	Smaaklessen	    
Aanvullende activiteiten in de gemeente	Moestuinieren	   
	Boerderijbezoek	  
	Proeven en koken	   
	Diversen	    

## Thema's

Educatie over gezond en duurzaam voedsel omvat een rijkdom aan onderwerpen, geclusterd 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 dit thema zijn bijvoorbeeld: praten over wat smaak is, wat je smaak beïnvloedt en over verschil in smaken. Proeven met alle zintuigen. Proeven van nieuwe producten. Zo breiden kinderen hun smaakpalet uit. Ook culturele aspecten van smaak kunnen aan de orde komen.

### Gezondheid

Waarom heb je eten en drinken nodig? Waarom heeft je lijf meer aan fruit, groente en brood dan aan chips en roze koeken? Bij dit thema gaat het bijvoorbeeld over de Schijf van Vijf (van het Voedingscentrum). Ook leren kinderen over de verhouding tussen eten en bewegen (de energiebalans). Ze leren dat je door te eten energie binnenkrijgt en dat je dit verbruikt door te bewegen. Kinderen leren dat de energie die je eet en de energie die je verbruikt met elkaar in balans moeten zijn.

### Voedselproductie

Welke weg heeft je eten afgelegd voor het op je bord kwam? Hoe zit het met eten en duurzaamheid? Bij dit thema 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 van dat zij keuzes kunnen maken 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 en producten van ver of dichtbij.

### Voedselbereiding



Hoe maak je een gezonde, lekkere lunch? Hoe lees je een recept? Welke sociale vaardigheden horen er bij samen eten? Bij dit thema gaan kinderen zoveel mogelijk praktisch aan de slag met het bereiden van voedsel. Ze leren bijvoorbeeld een recept lezen en aanpassen én diverse kook- en baktechnieken. Ook kan aandacht worden besteed aan de sociale kant, zoals tafelmanieren.



## Gezonde school

**Gezond eten en drinken is voor alle kinderen belangrijk. Via gezonde voeding 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 [4 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. Een van de pijlers van Gezonde School is het invoeren van structurele aandacht voor voedseducatie in het lesprogramma. De volgende invalshoeken moeten hierin in ieder geval aan bod komen:

-  Gezondheid
-  Bewust kiezen

Aanbevolen effectieve lesprogramma's voor PO zijn smaaklessen. Voor het VO is dit Weet wat je eet, maar je kunt ook je eigen programma samenstellen en voorleggen ter goedkeuring. Daarbij kun je dit overzicht van voedseducatie goed benutten!

### **Regisseur Gezondheid**

Vanuit de programma's Gezonde School en Jongeren op Gezond Gewicht (JOGG) stimuleren we een gezonde leefstijl in de Hoeksche Waard. De regisseur Gezondheid ondersteunt, adviseert én biedt inspiratie, kennis en samenwerking. We denken dus graag met je mee! Voor meer informatie en/of vragen kun je contact op met Jessica de Geus (regisseur Gezondheid) via e-mail [jessica@hoekschewaardactief.nl](mailto:jessica@hoekschewaardactief.nl) of via telefoonnummer 0186 – 68 58 05.



# Smaaklessen

**Smaaklessen is het effectieve lesprogramma over eten en smaak voor kinderen op de basisschool. Met Smaaklessen wordt de nieuwsgierigheid en interesse van kinderen naar gezond en duurzaam eten opgewekt. Voor de buitenschoolse opvang is er de map Smaakplezier met tal van activiteitsuggesties over voedsel en voeding!**

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

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding

## Lesmethode

Het lesmateriaal bestaat uit een lerarenhandleiding: 9 lessen voor groep 1/2 en 5 lessen per groep voor groep 3 t/m 8 (met kopieerbladen). Daarnaast is er ook een online digibordmodule. Alles is volledig uitgewerkt, zodat je zo snel mogelijk aan de slag kunt. De lessen duren gemiddeld 60 minuten. Het lesmateriaal is gratis te downloaden via de website van Smaaklessen. 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 je kunt gebruiken tijdens het geven van Smaaklessen. Je kunt de Smaakleskist kopen via [de website van Smaaklessen](#). Daar is ook meer informatie te vinden over het programma. Bij Smaaklessen hoort écht zien, ruiken, voelen en proeven van eten. Dit betekent dat je voor vrijwel alle lessen een aantal echte voedingsmiddelen nodig hebt, die je zelf kunt aanschaffen. Combineer of vervang een Smaakles door een gastles van een aanbieder in de regio.

## Smaakmissies

Smaaklessen wordt aangevuld met verdiepende interactieve lesmodules over de herkomst van de diverse voedselproductgroepen. Er zijn 9 Smaakmissies, 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.



## 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 dit thema 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.

Programma (Landelijk)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Aanbod Future FoodLAB</a>				√	
<a href="#">Activiteiten Dutch Food Week</a>		√		√	
<a href="#">Brood aan de Basis</a>		√			
<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>		√			
<a href="#">Doe het zelf pakket</a>			√		
<a href="#">Fitgaaf</a>	√	√	√		
<a href="#">Fruit en Veggies challenge</a>		√		√	
<a href="#">Fruitvriendjes Schoolfruit</a>		√			
<a href="#">Gastlessen gezonde voeding</a>	√	√	√	√	
<a href="#">Gezonde Kinderopvang BSO</a>			√		
<a href="#">Gezonde School – vignet Voeding</a>		√			
<a href="#">Gezonde Schoolkantine</a>				√	
<a href="#">Gezonde Smikkelweek</a>			√		
<a href="#">Gezonde start</a>	√				
<a href="#">Groente, zet je tanden erin!</a>	√	√	√		

Programma (Landelijk)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Groentjessoep, maakt je wijzer!</a>		√			
<a href="#">Kinderen doen mijn eetexperiment</a>		√			
<a href="#">Kleuterlespakket Vitamines eten</a>		√			
<a href="#">Kookles</a>		√			
<a href="#">Krachtvoer</a>				√	
<a href="#">Lespakket Lekker fit</a>		√			
<a href="#">Nationaal Schoolontbijt</a>		√			
<a href="#">Smaaklessen</a>		√			
<a href="#">Smaakplezier</a>			√		
<a href="#">Smaakspel</a>	√				
<a href="#">Verse soep met spelletjes</a>			√		
<a href="#">Workshop Smakelijke eters</a>	√				

Programma (Lokaal)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Gezonde lunchtrommels: weet wat je eet</a>		√	√	√	√
<a href="#">Huur een leskist aardappelbox</a>	√	√	√		√
<a href="#">Huur een leskist appelbox</a>	√	√	√		√
<a href="#">Smaaklessen</a>		√	√	√	√

# Moestuïneren

**Het is wetenschappelijk aangetoond: moestuïneren draagt bij aan een positieve houding van kinderen tegenover gezond voedsel. Het zelfgekweekte worteltje en radijsje wil je natuurlijk ook wel eens proeven! Tuïneren doe je met hoofd, hart en handen. Een geweldige belevenis voor een kind om het hele proces van zaïen tot oogsten tot een smakelijk einde te brengen!**

Moestuïneren kan overal en op elke schaal: van vensterbanktuin tot jaarrond een eigen moestuintje! Het mooiste is het als de moestuïnlussen 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. Moestuïneren is dan ook een belangrijk onderdeel van voedsel educatie.

De volgende thema's komen in ieder geval aan bod:



Smaak



Voedselproductie



Gezonde voeding



Voedselbereiding

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

## Doelen

Ieder kind doet praktische kennis en ervaring op met tuïneren ter stimulering van een gezonde levensstijl en een duurzame relatie met de natuurlijke omgeving.

## Kinderen leren onder andere

- wat klei, zand en tuingrond zijn en waar het vandaan komt;
- wat een plant nodig heeft om te groeien;
- hoe zaad verspreid wordt;
- met respect om te gaan met de natuur;
- zorgen voor planten;
- wat dieren en planten in de winter doen;
- hoe verschillende groenten en kruiden smaken.

Kinderen krijgen hun oogst mee naar huis om de gezonde voeding ook te ervaren. Voor recepten kunnen leerlingen en ouders terecht op [de website van Schooltuinrecepten](#).

Meer informatie over moestuïneren vind je in de brochure Moestuïneren met kinderen. Deze is te downloaden via [de website van Jong Leren Eten](#).

Programma (Landelijk)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Compleet moestuïnerenprogramma</a>		√			
<a href="#">Handleiding schoolmoestuïnen</a>		√		√	
<a href="#">Leerlijn GrowWizzKid binnenteeltsysteem</a>		√		√	
<a href="#">Lesmateriaal bij film De Schooltuin</a>		√	√		
<a href="#">Lesmateriaal Onderzoekend leren met kiemgroenten</a>		√			
<a href="#">Maatwerk Moestuïneren</a>		√			
<a href="#">Makkelijke Moestuin Kinderboek</a>		√			
<a href="#">Minimoestuin op school</a>		√			
<a href="#">Moestuintips en lesmateriaal</a>		√			
<a href="#">Seizoensgroenten</a>		√			
<a href="#">Seizoenskalender</a>		√	√		
<a href="#">Smaaklessen</a>		√			
<a href="#">Smakelijke Moestuïnen</a>	√				
<a href="#">Zadenpakket Rijk Zwaan</a>		√			


Programma (Lokaal)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Buitenlessen en moestuintjes</a>		√			√
<a href="#">Elke school een moestuin</a>		√			√
<a href="#">Groente- en fruitkalender</a>		√	√		
<a href="#">Schoolreis Stoer bij de Boer</a>		√			√
<a href="#">Workshop ketchup maken in de klas</a>		√			



# Boerderijbezoek

Door een bezoek aan een boerderij 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 de Hoeksche Waard 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 eyeopener!

De volgende thema's komen bij ieder bedrijfsbezoek in ieder geval aan bod:

-  Smaak
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen

## Boerderijbezoek in de Hoeksche Waard

Boerderijlessen worden in verschillende vormen aangeboden op kinderboerderijen, stadsboerderijen en boerenbedrijven in de regio. Een aantal boerenbedrijven is aangesloten bij het landelijk platform [Boerderij Educatie Nederland](#) en/of regionaal platform [Klasse Boeren](#). De educatieboeren die op deze websites genoemd zijn, voldoen aan een aantal kwaliteitseisen en hebben een training gevolgd om leerlingen te blijven boeien en het verhaal van zowel het leven als het werken op een boerderij te vertellen. Daarnaast zijn er in de regio een aantal voedselproducerende bedrijven en organisaties actief, die excursies voor schoolklassen aanbieden.

Voor meer informatie over boerderijeducatie kun je je laten inspireren door de brochure [Tips voor boerderijbezoek voor basis- en voortgezet onderwijs](#). Deze is te downloaden via [de website van Jong Leren Eten](#).

## 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.





Programma (Landelijk)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Boer in de klas</a>		√			
<a href="#">Boerderijbezoek in jouw buurt</a>		√		√	
<a href="#">Gastleest insectenproeverij</a>		√		√	
<a href="#">Lespakket The Biggest Little Farm</a>				√	

Programma (Lokaal)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Excursie naar de boerderij</a>	√	√	√	√	√
<a href="#">Maak je eigen fruitsap</a>		√			√
<a href="#">Maak je eigen jam</a>		√			√
<a href="#">Schoolreis naar de boerderij: Op BoerdeReis!</a>	√	√	√	√	√
<a href="#">Van aardappel tot chips</a>		√		√	√
<a href="#">Van appel tot sap (boomgaardexcursie)</a>	√	√	√	√	√
<a href="#">Zelf oogsten van je voedsel</a>		√			

## 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 én het dan vaak lekkerder vinden? Zelf gemaakt kan zelf gekweekt zijn (groenten en kruiden), zelf bewerkt (boter en kaas) of zelf gekookt. Zelf koken nodigt kinderen uit tot experimenteren met smaken en ingrediënten én 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 meer bewust van wat ze eten en ze oefenen ook nog eens met rekenen, taal en sociale vaardigheden. Kortom, proeven en koken zijn waardevolle onderdelen van voedseleducatie.**

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

-  Smaak
-  Gezonde voeding
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding

### Activiteitsaanbod

Landelijk en regionaal zijn er diverse aanbieders van gastlessen en kookworkshops, zowel op school als op een locatie met kookvoorzieningen. In 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. Je kunt daar met de klas op kinderopvang naartoe of een chef uitnodigen bij jou op school, die alle materialen meeneemt.

Voor meer informatie over het geven en begeleiden van kooklessen kun je je laten inspireren door de brochure Tips voor koken met kinderen. Deze is te downloaden via [de website van Jong Leren Eten](#). Daarnaast zijn veel tips en leuke video's te vinden op [de website van het Voedingscentrum](#).

Programma (Landelijk)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Aanbod Future FoodLAB</a>				√	
<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>		√			
<a href="#">Gastles insectenproeverij</a>		√		√	
<a href="#">Gastles proeven met al je zintuigen</a>		√			
<a href="#">Groentjessoep, maakt je wijzer!</a>		√			√
<a href="#">Informatieve video's over diverse thema's</a>		√		√	
<a href="#">Koken in de klas</a>		√			
<a href="#">Lunchen met Superchef Jeroen</a>		√		√	
<a href="#">Spoony op de BSO</a>			√		
<a href="#">Superchefs kookworkshops</a>		√			
<a href="#">Workshop Smaakplezier</a>			√		

Programma (Lokaal)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Maak je eigen fruitsap</a>		√			√
<a href="#">Maak je eigen jam</a>		√			√
<a href="#">Koken met oogst uit de moestuin</a>		√			√

## Diversen

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

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding



Programma (Landelijk)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>		√			
<a href="#">De Voedselbank</a>		√			
<a href="#">In het sprookjesbos - natuuractiviteiten</a>		√			
<a href="#">InStock - lespakket Voedselverspilling</a>		√			
<a href="#">Kaartspel over voeding</a>	√	√			
<a href="#">Lespakket Broodje tweede kans</a>		√			
<a href="#">Lespakket Tegen voedselverspilling</a>		√		√	
<a href="#">Lespakket Voedseltransitie</a>				√	
<a href="#">Lespakket Zonder vlees</a>		√		√	
<a href="#">Overleven als Robinson met natuur- en techniekactiviteiten</a>		√			
<a href="#">Posters en brochures over gezond eten</a>	√	√			
<a href="#">Profielwerkstuk Wereldvoedselvraagstuk</a>				√	
<a href="#">Red de Krommies</a>		√			
<a href="#">Verschillende lesbrieven met het thema eten</a>		√			


















Programma (Lokaal)	KDV	PO	BSO	VO	SO
<a href="#">De bij en jij</a>	√	√	√	√	√
<a href="#">Leer een lokaal groentepotje maken</a>		√	√	√	√
<a href="#">Natuureducatie bij Hoekschevaards Landschap</a>		√			
<a href="#">Van graan tot brood: les in een molen</a>		√		√	

## Overzicht







Op de volgende pagina's volgt een overzicht van het aanbod per onderwerp. Ook maakt dit overzicht duidelijk welke les voor jouw groep of klas geschikt is. Verder zie je welke thema's er aan bod komen.

-  Smaak
-  Gezondheid
-  Voedselproductie
-  Bewust kiezen
-  Voedselbereiding




Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Gezonde voeding</b>	Lokaal	<a href="#">Gezonde lunchtrommels: weet wat je eet</a>	VitAn Vitaliteitcoach	Gezonde lunchtrommel samenstellen.	Op school Bij BSO	   	PO/BSO/VO/SO
	Lokaal	<a href="#">Huur een leskist aardappelbox</a>	Natuurlijk bij de Boer	Aardappelproefjes, wetenswaardigheden, pootaardappels met plantinstructie om op school aardappelen te kweken.	Bij kinderopvang Op school Bij BSO	   	KDV/PO/BSO/SO
	Lokaal	<a href="#">Huur een leskist appelbox</a>	Natuurlijk bij de Boer	Appelfriet maken, appel spiraalschiller, appelpartjes maken met appelquiz.	Afhalen in Mijnsheerenland	    	KDV/PO/BSO/SO
	Lokaal	<a href="#">Smaaklessen</a>	VitAn Vitaliteitcoach	Gezonde kooklessen en smaaklessen.	Afhalen in Mijnsheerenland	   	PO/BSO/VO/SO

# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Gezonde voeding</b>	Landelijk	<a href="#">Aanbod Future FoodLAB</a>	Future FoodLAB	Future FoodLAB geeft workshops waarin leerlingen als laborant experimenteren met gezond eten en drinken.	Op school	   	VO klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Activiteiten Dutch Food Week</a>	Dutch Food Week	Dutch Food Week stimuleert het delen van kennis met elkaar op allerlei vlakken én deelt nieuwe ontwikkelingen die met ons eten te maken hebben.	Op school	    	PO groep 7-8 VO klas 1-3
	Landelijk	<a href="#">Brood aan de Basis</a>	Brood aan de Basis	Lespakket over brood.	Op school	  	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>	Onderzoekend Tuinieren	Kinderen ontdekken, onderzoeken, onderhouden, verzorgen en bereiden alles zelf in de moestuin.	Op school	    	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Doe het zelf pakket</a>	Spoony	Doe het zelf pakketten voor gezonde snacks inclusief spelletje.	Bij BSO	  	BSO
	Landelijk	<a href="#">Fitgaaf</a>	Fitgaaf	Met deze methode versterken kinderen op speelse wijze gezondheidsvaardigheden.	Bij kinderopvang Op school Bij BSO		KDV 2-4 jaar PO groep 1-8 BSO
	Landelijk	<a href="#">Fruit en Veggies challenge</a>	EU-Schoolfruit	Een interactieve digibord quiz over groente en fruit.	Op school	 	PO groep 7-8 VO klas 1-2
	Landelijk	<a href="#">Fruitvriendjes Schoolfruit</a>	EU-Schoolfruit	Groente en fruit voor de kinderen.	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 over voedselverleiding.	Bij kinderopvang Op school Bij BSO	 	KDV 2-4 jaar PO groep 1-8 BSO VO klas 1-3
	Landelijk	<a href="#">Gezonde Kinderopvang BSO</a>	Gezonde Kinderopvang	Training voor pedagogisch medewerkers.	Bij BSO		BSO
	Landelijk	<a href="#">Gezonde School – vignet Voeding</a>	Gezonde School	Gezonde School – vignet Voeding	Op school		PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Gezonde Schoolkantine</a>	Gezonde School	Training voor medewerkers van schoolkantines.	Op school	  	VO klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Gezonde Smikkelweek</a>	Spoony	In spelvorm een week lang gezond eten.	Bij BSO	   	BSO
	Landelijk	<a href="#">Gezonde start</a>	Gezonde Kinderopvang	Training voor pedagogisch medewerkers.	Bij kinderopvang		KDV 2-4 jaar
	Landelijk	<a href="#">Groente, zet je tanden erin!</a>	JOGG	Alles wat je wilt weten over het eten van groenten!	Bij kinderopvang Op school Bij BSO	 	KDV 2-4 jaar PO groep 1-8 BSO









































# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Gezonde voeding</b>	Landelijk	<a href="#">Groentjessoep, maakt je wijzer!</a>	Groentjessoep	Verse soep op school inclusief lesmateriaal.	Op school	  	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Kinderen doen mijn eetexperiment</a>	Voeding Leeft	Lespakket om te ervaren en te ontdekken wat eten met je doet.	Op school	  	PO groep 5-8
	Landelijk	<a href="#">Kleuterlespakket Vitamines eten</a>	Studio Groot	Prentenboek over gezonde voeding.	Op school	 	PO groep 1-2
	Landelijk	<a href="#">Kookles</a>	Chef-Kids	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	   	VO klas 1-2
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Lekker fit</a>	Lekker Fit Op School	Lespakket over een gezonde levensstijl.	Op school		PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Nationaal Schoolontbijt</a>	Nationaal Schoolontbijt	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 activiteiten rond eten en proeven.	Op school	    	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Smaakplezier</a>	Voedingscentrum	Lesmap vol activiteiten rond eten en proeven.	Bij BSO	    	BSO
	Landelijk	<a href="#">Smaakspel</a>	Voedingscentrum	Kaartspel over voeding.	Bij kinderopvang		KDV 2-4 jaar
	Landelijk	<a href="#">Verse soep met spelletjes</a>	Spoony	Levering van soep met spelletjes om kinderen uit te dagen nieuwe smaken te proeven.	Bij BSO	  	BSO
	Landelijk	<a href="#">Workshop Smakelijke eters</a>	Voedingscentrum	Leerlijn waarbij kinderen kennis maken met smaakontwikkeling, consumentenvaardigheden, koken én gezond en duurzaam eten.	Bij kinderopvang	 	KDV 2-4 jaar

# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Moestuiniëren</b>	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Buitenlessen en moestuintjes</a>	Plukhoek Mookhoek	Hoe leeft een plant en wat eten we van de plant? Wat kan de natuur ons geven? Deze les wordt alleen op vrijdagen aangeboden.	Mookhoek	   	PO groep 3-8 SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Elke school een moestuin</a>	Roxy's Activiteiten (moestuincoach)	De moestuincoach geeft lessen over alles in en om de moestuin. De klas volgt het traject van zaaien tot aan koken met de oogst.	Bij kinderopvang Op school Bij BSO	   	PO groep 1-8 KDV/BSO/SO
	Lokaal	<a href="#">Groente- en fruitkalender</a>	JOGG	Kalender waarbij kinderen leren waar groente en fruit vandaan komt.	Op school Bij BSO	  	PO BSO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Schoolreis Stoer bij de Boer</a>	Plukhoek Mookhoek	Educatieve schoolreis, leren door te doen.	Mookhoek	    	PO groep 3-8 SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Workshop ketchup maken in de klas</a>	Mientje den Boer	Groenten herkennen, proeven en schoonmaken. Ketchup maken. Zelf afwegen, koken en etiket maken: wat moet daarop staan?	Op school	   	PO groep 5-8




# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Moestuiniëren</b>	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>	Onderzoekend Tuinieren	Kinderen ontdekken, onderzoeken, onderhouden, verzorgen en bereiden alles zelf in de moestuin.	Op school	    	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Handleiding schoolmoestuinen</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 waar alle vormen van voedsel educatie aan bod komen.	Op school	 	PO groep 1-8 VO
	Landelijk	<a href="#">Lesmateriaal bij film De Schoolstuin</a>	IVN	Lesmateriaal te gebruiken bij vertoning van film De Schoolstuin.	Op school Bij BSO	  	PO groep 4-6 BSO
	Landelijk	<a href="#">Lesmateriaal Onderzoekend leren met kiemgroenten</a>	GrowWizzKid	Lesmateriaal over onderzoekend leren met kiemgroenten.	Op school	  	PO groep 3-5
	Landelijk	<a href="#">Maatwerk Moestuiniëren</a>	GrowWizzKid	Maatwerk moestuinieren.	Op school		PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Makkelijke Moestuin Kinderboek</a>	Makkelijke Moestuin	Met dit speelse moestuinboek kunnen kinderen zelf aan de gang. Het betreft geen educatief programma, maar handige tips en uitleg om als kind te moestuinieren.	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	 	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Seizoensgroenten</a>	VELT	Lespakket waarin seizoensgroenten centraal staan. De kinderen leren spelenderwijs de groenten te koppelen aan het seizoen.	Op school	  	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Seizoenskalender</a>	VELT	Seizoenskalender waarbij kinderen leren waar groente en fruit vandaan komt.	Op school Bij BSO	  	PO groep 1-8 BSO
	Landelijk	<a href="#">Smaaklessen</a>	Voedingscentrum	Lesmap vol activiteiten rond eten en proeven.	Op school	    	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Smakelijke Moestuinen</a>	BuurtLAB	Programma rond moestuinieren en gezonde voeding voor pedagogisch medewerkers.	Bij kinderopvang	  	KDV
	Landelijk	<a href="#">Zadenpakket Rijk Zwaan</a>	Jong Leren Eten / Rijk Zwaan	Zadenpakket voor schoolmoestuinen.	Op school		PO groep 1-8



# Overzicht







































Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Boerderijlessen</b>	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Excursie naar de boerderij</a>	Akkerbouw, melk- of vleesveehouderij, fruit- of groenteteelt	Uitleg en rondleiding door een boer(in).	Verschillende locaties in de Hoeksche Waard	    	KDV/PO/BSO/VO/SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Maak je eigen fruitsap</a>	Plukhoek Mookhoek	De klas gaat zelf fruit oogsten (hoe groeit fruit) en perst daar sap van. Wat is het verschil in smaak met sap uit de winkel en hoe komt dat?	Mookhoek	   	PO groep 3-8 SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Maak je eigen jam</a>	Plukhoek Mookhoek	Met zelfgeplukt fruit jam maken en voor op het potje ook een etiket maken.	Mookhoek	   	PO groep 3-8 SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Schoolreis naar de boerderij: Op BoerdeReis!</a>	Natuurlijk bij de Boer	Met sport en spel in de buitenlucht educatie over het boerenleven aanbieden. Naar wensen van de school en naar de weersomstandigheden wordt dit programma ingevuld.	Mijnsheerenland en in overleg op andere locaties	    	KDV/PO/BSO/VO/SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Van aardappel tot chips</a>	Hoeksche Chips	Op het land krijgt de klas uitleg over akkerbouw en een rondleiding in de aardappelbewaring.	's-Gravendeel	    	PO/VO/SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Van appel tot sap (boomgaardexcursie)</a>	Boerderij De Kikkershoek	Ga met de fruitteler mee de boomgaard in: leer van alles over de bloemen en de bijen. Weet je hoe lekker zelf geperste appelsap is?	Mijnsheerenland	    	KDV/PO/BSO/VO/SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Zelf oogsten van je voedsel</a>	Beleef het en Eet het	Het zelf oogsten van je voedsel! Zien waar je voedsel vandaan komt.	Strijen	    	PO groep 5-8

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Boerderijlessen</b>	Landelijk	Boer in de klas	Boer in de Klas	Boeren hebben een verhaal. Ze onderhouden het platteland, produceren voedsel en brengen mens, dier en natuur samen. Dit mooie verhaal is het waard om in de klas verteld en gehoord te worden. Hoe groeien spruitjes? Hoe groot is een kalf als het geboren wordt? Er is veel te vertellen!	Op school	 	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Boerderijbezoek in jouw buurt</a>	Boerderij Educatie	De educatieboeren nemen de kinderen mee in de beleving van de boerderij.	Op school	 	PO groep 1-8 VO klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Gastles insectenproeverij</a>	Duurzaam Insecten Eten	Gastles Insecten als eiwitbron met proeverij.	Op school	  	PO groep 7-8 VMBO
	Landelijk	<a href="#">Lespakket The Biggest Little Farm</a>	Groen Kennisnet	Les in omgaan met de natuur.	Op school	 	VMBO

# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Proeven en koken</b>	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Maak je eigen fruitsap</a>	Plukhoek Mookhoek	De klas gaat zelf fruit oogsten (hoe groeit fruit) en perst daar sap van. Wat is het verschil in smaak met sap uit de winkel en hoe komt dat?	Mookhoek	   	PO groep 3-8 SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Maak je eigen jam</a>	Plukhoek Mookhoek	Met zelfgeplukt fruit jam maken en voor op het potje ook een etiket maken.	Mookhoek	   	PO groep 3-8 SO
	Lokaal (Rijnmond)	<a href="#">Koken met oogst uit de moestuin</a>	Roxy's Activiteiten (moestuincoach)	De klas gaat koken met de oogst. Zij maken jam, smoothie, soep of pizza.	Op school	   	PO groep 3-8 SO




































# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Proeven en koken</b>	Landelijk	<a href="#">Aanbod Future FoodLAB</a>	Future FoodLAB	Future FoodLAB geeft workshops waarin leerlingen als laborant experimenteren met gezond eten en drinken.	Op school	   	VO klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>	Onderzoekend Tuinieren	Kinderen ontdekken, onderzoeken, onderhouden, verzorgen en bereiden alles zelf in de moestuin.	Op school	    	PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Gastles insectenproeverij</a>	Duurzaam Insecten Eten	Gastles Insecten als eiwitbron met proeverij.	Op school	  	PO groep 7-8 VMBO
	Randstad	<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		PO groep 1-8
	Randstad	<a href="#">Groentjesoep, maakt je wijzer!</a>	Groentjesoep	Verse soep op school inclusief lesmateriaal.	Op school	  	PO groep 1-8 SO
	Landelijk	<a href="#">Informatieve video's over diverse thema's</a>	SchoolTV	Informatieve video's over diverse thema's	Op school	    	PO groep 1-8 VO klas 1-2
	Randstad	<a href="#">Koken in de klas</a>	School of Food	School of food zet voedsel educatie op de kaart. Van een doorlopende leerlijn tot workshops door gastdocenten of advies.	Op school	   	PO groep 1-8
	Randstad	<a href="#">Lunchen met Superchef Jeroen</a>	Onderwijsgezond	Educatief programma gericht op een gezonde schoollunch voor en door kinderen onder leiding van een chef.	Op school	  	PO groep 1-8 VO klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Spoony op de BSO</a>	Spoony	Spoony 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.	Bij BSO	   	BSO
	Landelijk	<a href="#">Superchefs kookworkshops</a>	Smaaklessen	Kinderen 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.	Op school	  	PO groep 7-8
	Randstad	<a href="#">Workshop Smaakplezier</a>	De Voedingsjuf	Aan de slag als smaakprofessor of voeding onderzoeken en ontdekken? Het kan in deze leuke workshop.	Bij BSO	  	BSO

# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Diversen</b>	Lokaal	<a href="#">De bij en jij</a>	Imkerij Totalis Naturales	De imker vertelt alles over bijen en geeft een kijk in de bijenkast. Proef van de verschillende soorten honing en knutsel een eigen bij.	Strijen	   	KDV/PO/BSO/VO/SO
	Lokaal	<a href="#">Leer een lokaal groentenpotje maken</a>	Maria Hoeve	Zelf koken bij de boer. Kinderen maken een duurzaam gerecht met lokale groenten en leren hierbij de verschillen te ontdekken in ingrediënten en smaak.	Strijen	   	PO/BSO/VO/SO
	Lokaal	<a href="#">Natuureducatie bij Hoekschevaards Landschap</a>	Hoekschevaards Landschap	Programma in natuureducatie in overleg.	Oud-Beijerland of Numansdorp	 	PO
	Lokaal	<a href="#">Van graan tot brood: les in een molen</a>	Molen in de Hoeksche Waard	De molenaar vertelt hoe de molen werkt. Kinderen malen zelf graan en bakken een pannenkoek.	Verschillende locaties in de Hoeksche Waard	    	PO groep 3-8 VO

# Overzicht

Activiteit	Landelijk/Lokaal	Naam programma	Aanbieder	Omschrijving	Locatie	Thema's	Type onderwijs
<b>Diversen</b>	Landelijk	<a href="#">Compleet moestuinierenprogramma</a>	Onderzoekend Tuinieren	Kinderen ontdekken, onderzoeken, onderhouden, verzorgen en bereiden alles zelf in de moestuin.	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="#">In het sprookjesbos - natuuractiviteiten</a>	Bloeiend	Natuurbeleving en milieubewustzijn lopen als groene draden door het sprookjesbos. Kinderen leren dat zij onderdeel zijn van de natuur en leren er goed voor te zorgen.	Op school	  	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>	GLOS Educatief	Kaartspel over voeding.	Bij kinderopvang Op school		KDV PO groep 1-2
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Broodje tweede 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	Lespakket over voedselverspilling.	Op school	 	PO groep 1-2 VO klas 1-6
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Voedseltransitie</a>	Groen Kennisnet	Lespakket over de voedseltransitie.	Op school	 	VMBO/MBO
	Landelijk	<a href="#">Lespakket Zonder vlees</a>	Nationale Week Zonder Vlees	Interactieve lessen over impact van vleesconsumptie.	Op school	 	PO groep 6-8 VO klas 1-3
	Landelijk	<a href="#">Overleven als Robinson met natuur- en techniekactiviteiten</a>	Bloeiend	Kinderen leren dat eten ook te vinden is direct in de natuur, maar ook zelf te kweken en bereiden.	Op school	  	PO groep 3-8
	Landelijk	<a href="#">Posters en brochures over gezond eten</a>	Jong Lekker Fit	Posters en Brochures over gezond eten.	Bij kinderopvang Op school		KDV PO groep 1-8
	Landelijk	<a href="#">Profielwerkstuk Wereldvoedselvraagstuk</a>	WUR	Hoe voeden we de wereld in 2050 op een eerlijke, duurzame en gezonde manier?	Op school	 	HAVO klas 4-5 VWO klas 5-6
	Landelijk	<a href="#">Red de Krommies</a>	Stichting Komkommer	Red de Krommies is een kosteloos lespakket over de verspilling van kromme groente en fruit. Kinderen leren op een speelse manier waarom kromme groente en fruit niet in de supermarkt liggen terwijl het wel vers, veilig en lekker is.	Op school	 	PO groep 5-6
	Landelijk	<a href="#">Verschillende lesbrieven met het thema eten</a>	Natuurwijs	Verschillende lesbrieven met het thema eten.	Op school	    	PO groep 1-8

## Colofon

Deze menukaart is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van Jong Leren Eten Zuid-Holland in samenwerking met gemeente Hoeksche Waard, Foodlab Hoeksche Waard, JOGG Hoeksche Waard en stichting Natuurlijk bij de Boer.

Maart 2024

