

Voedseleducatie Helmond

Wil je als school, leerkracht of pedagogisch medewerker aan de slag met voedsel educatie? Hier vind je meer informatie over de thema's en het aanbod van activiteiten in Helmond in samenwerking met Jibb+, GGD Brabant-Zuidoost en Jong Leren Eten.



voedsel
productie

[klik hier](#)



consumenten
vaardigheden

[klik hier](#)



gezonde voeding

[klik hier](#)



voedselbereiding

[klik hier](#)



smaak

[klik hier](#)



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 en JOGG 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



Consumentenvaardigheden



Voedselbereiding

[naar eerste pagina](#)

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 meer informatie over deze activiteiten te vinden is.

Kwaliteitsborging

De lesmaterialen en activiteiten uit dit aanbod voldoen aan een aantal basiscriteria die door Jong Leren Eten zijn vastgesteld en worden jaarlijks geëvalueerd.

Jong Leren Eten streeft naar structurele verankering van voedingseducatie in het schoolbeleid en lesprogramma. Onderwijsinhoudelijk haakt Jong Leren Eten aan bij het [Leerplankader Sport, Bewegen en Gezonde Leefstijl](#) (SBGL), thema Voeding van het Nationaal Expertisecentrum voor Leerplanontwikkeling (de SLO).

Financiering & kosten

Alle genoemde activiteiten hebben een eigen kostenplaatje. Je vindt hierover meer informatie op de gelinkte website.

Subsidies

Lekker naar buiten! Kinderopvang

Is er binnen je organisatie iemand opgeleid tot coach gezonde kinderopvang, dan heb je recht op deze subsidie van Jong Leren Eten. Dit bedrag bedraagt maximaal € 500,- per coach en kun je onder andere gebruiken voor spullen voor een moestuin, hulp bij een kookles of vervoer naar een (kinder)boerderij. Meer informatie vind je op: [jonglereneten.nl/subsidie-jong-leren-eten-voor-kinderopvang](#)

Is er binnen jouw organisatie nog geen coach Gezonde Kinderopvang maar zou je dat wel willen? In een gratis tweedaagse cursus worden pedagogisch medewerkers opgeleid tot coach Gezonde Kinderopvang. Meer informatie vind je op: [gezondekinderopvang.nl/scholing/gezonde-start](#)

Lekker naar Buiten! Basisonderwijs

Ga met de leerlingen moestuinieren of koken, ga op excursie of ontvang een deskundige of gastdocent in de klas, zoals een diëtist of lifestyle coach. Gesubsidieerd worden spullen voor een moestuin of kookles, hulp bij het moestuinieren of bij een kookles, de toegangsprijs van en het vervoer naar excursies, zoals naar een kookstudio, een molenaar of bakker, een agrarisch bedrijf, een fruitteler, een kas, of naar een voedselverwerkende industrie. Let op de inschrijfdata! Meer informatie vind je op: [jonglereneten.nl/subsidie-jong-leren-eten-voor-primair-onderwijs](#)

Bakkie

Organiseer je een evenement of themaweek ter bevordering van een gezonde leefstijl, zet dan Bakkie van Jibb+ in. Vanuit deze felgroene foodtruck kun je eenvoudig gezonde snacks aanbieden. Neem voor de mogelijkheden contact op met Jibb+.

Eu- schoolfruit

De leerlingen elke dag een gezond tussendoortje kunnen aanbieden en stimuleren om meer groente en fruit te eten? Jaarlijks kun je als school hiervoor subsidie aanvragen. 20 Weken lang ontvang je iedere week 3 porties groente en fruit voor alle leerlingen. Meld je aan voor Eu-schoolfruit. Meer informatie vind je op: [euschoolfruit.nl/nl/schoolfruit.htm](#)

Vergroenen van je schoolplein

Een groene schoolomgeving stimuleert kinderen om te bewegen, verbetert de leerprestaties, maakt kinderen socialer en stimuleert de motorische ontwikkeling.

Via het Prins Bernard Cultuurfonds zijn er mogelijkheden om het schoolplein te 'vergroenen'. De school kan hiervoor subsidie aanvragen tot een maximum van €10.000. Eis is dan wel dat er bewoners bij betrokken zijn. Meer informatie vind je op: [cultuurfonds.nl/fonds/buurtnatuur-en-buurtwaterfonds-noord-brabant](#)

Klasseboeren

Wil je met je klas een bezoek brengen aan een boerderij? In de Peel zijn verschillende boeren gecertificeerd en aangesloten bij Educatie Boerderij Nederland. Kijk voor een overzicht van de boeren op de [pagina Klasseboeren](#). Neem contact op met de coördinator regio de Peel om te vragen naar de subsidiemogelijkheden.

Hanneke Verberne, depeel@klasseboeren.nl of bel 0493-312922.

Overzicht

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 Moestuinen 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 een brede betrokkenheid van kinderen bij gezonde en duurzame voeding!

[Zie overzicht voor de tabel met activiteiten >>](#)



Stappen	Activiteit	Thema's
Beleid	Gezonde School/ Kinderopvang	
↓	Structureel educatief programma	
↓	Aanvullende activiteiten in de gemeente	
	Moestuiniëren	
	Boerderijbezoek	
	Proeven en Koken	

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.

Aanbevolen effectieve lesprogramma's voor PO zijn [Smaaklessen](#) en [Ik Eet het Beter](#). Je kunt dit overzicht gebruiken om een overzicht te krijgen van de voedseleducatie in Helmond.

Advisering Gezonde School

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

Ondersteuning houdt in:

- advisering van de adviseur [Gezonde School van de GGD Brabant – Zuidoost](#).
- 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 Helmond vind je op de website van de GGD Brabant- Zuidoost of neem contact op met Karin Spijkers k.spijkers@GGDBZO.nl of 088 0031474.

Nationaal schoolontbijt

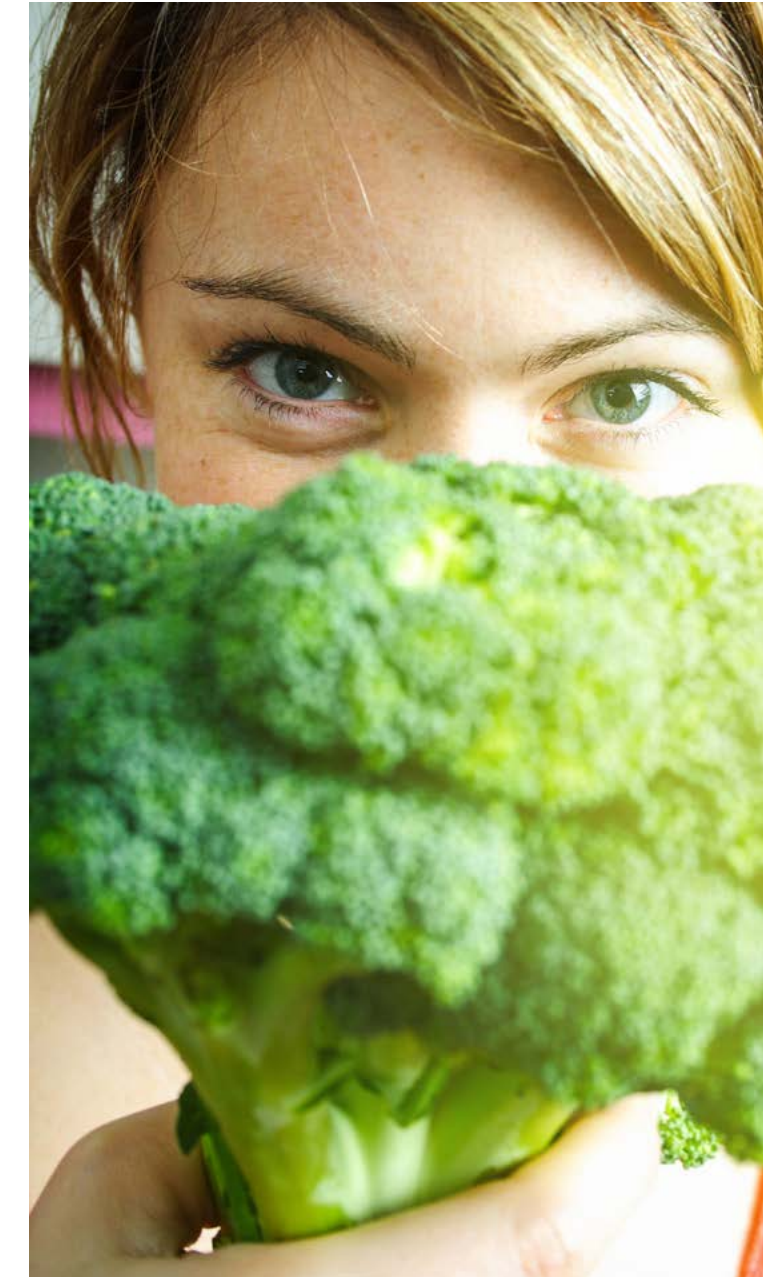
Gezellig en gezond ontbijten op school! Het Nationaal Schoolontbijt bestaat uit een gezond ontbijtpakket en bijbehorend lesmateriaal en vindt jaarlijks plaats in november (inschrijven voor eind juni). www.schoolontbijt.nl

Burgemeestersontbijt

Om alle Gezonde Scholen in Helmond in het zonnetje te zetten, wordt ieder jaar het burgemeestersontbijt georganiseerd. 5 Kinderen per school mogen dan samen met de burgemeester ontbijten. Dit burgemeestersontbijt is een onderdeel van het nationaal schoolontbijt dat georganiseerd wordt tijdens de nationale ontbijtweek. Tijdens de [Nationale Ontbijtweek](#) is er speciale aandacht voor een gezond en gevarieerd ontbijt.

Gezonde Kinderopvang en BSO

Voor de kinderopvang en buitenschoolse opvang zijn er vergelijkbare programma's die je 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 pedagogisch medewerkers op te leiden tot coach gezonde kinderopvang. 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 kun je subsidie aanvragen via www.jonglereneten.nl.



Jibb+ draagt bij aan een vitaal Helmond door voldoende beweging en gezonde voeding toegankelijk en aantrekkelijk te maken voor iedereen, waarbij extra aandacht is voor het verkleinen van gezondheidsverschillen.

Jibb+ is in 2019 opgericht uit een fusie van Stichting JIBB en Stichting Jong Helmond Lekker Gezond. De reden achter de fusie is de gedachte dat aandacht voor gezonde voeding en gezond bewegen bij elkaar horen. Gewicht, gedrag, voeding en beweging zijn niet los van elkaar te zien. Met één integrale benadering van gezondheid willen wij een nóg positievere impact hebben op de gezondheid van de inwoners in de gemeente Helmond.

Kinderen die van jongs af aan leren dat gezond leven leuk en makkelijk kan zijn, hebben hier hun hele leven lang baat bij. Daarom zet Jibb+ langdurig in op één, of meerdere thema's waaronder DrinkWater, Groente en fruit en Gezond Ontbijten. Deze aanpak sluit aan op de aanpak van JOGG Gezonde Jeugd Gezonde Toekomst waarbij de gemeente Helmond sinds 2014 is aangesloten.

In Helmond hebben meerdere basisscholen een watertappunt op het schoolplein geïnstalleerd en zijn verschillende kinderopvanglocaties aan de slag gegaan met water drinken en het project Smakelijke Moestuinen. Daarnaast stimuleren wij Gezonde Schoolkantines binnen het voortgezet en middelbaar onderwijs en ondersteunen we de sportverenigingen hoe de sportkantine gezonder te maken. Jibb+ werkt samen met een aantal belangrijke maatschappelijke partners in Helmond. Deze organisaties hebben, evenals Jibb+,

ieder hun eigen specifieke kwaliteiten / vakgebieden. Als partners zijn we in staat om meer doelgroepen te bereiken. We versterken elkaar door samen te werken, vooral met onze activiteiten in de wijken.

Communicatie

Website: www.jibbplus.nl

Facebook: www.facebook.com/jibbplus

Instagram: www.instagram.com/jibbplus

LinkedIn: www.linkedin.com/company/jibb-helmond

Twitter: www.twitter.com/jibbhelmond

YouTube: www.youtube.com/jibbhelmond



Foto: Reinier de Vlaam



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.

Wil jij met de kinderen aan de slag met smaak en proeven? Kies één of meerdere activiteiten. Kom je er alleen niet uit, neem dan contact op met Jibb+. Kijken we samen wat voor jouw klas het meest geschikt is.



Aanbod:

KO

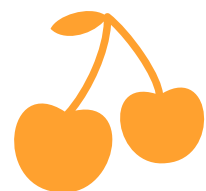
- Op de kinderopvang
 - [Smaakspel](#) (2-4 jaar)

PO & BSO

- Op school
 - [Smaaklessen](#) (groep 1-8)
 - [Smaakmissies](#) (groep 1-8)
 - [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (groep 1-8)
 - [Maatwerk Moestuineren](#) (groep 1-8)
 - [Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'](#) (groep 3-5)
 - [Jong Leren Eten Moestuinfoach](#) (groep 1-8)
- Op de BSO
 - [Smaakplezier](#) (groep 1-8)

VO

- Op school
 - [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (12-18 jaar)



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.

Steeds meer scholen en kinderdagverblijven in Helmond besteden aandacht aan gezonde voeding. Er zijn veel mogelijkheden om als leerkracht zelf lessen te geven over het thema voeding. Laat je inspireren door de genoemde suggesties hiernaast. Zie je door de bomen het bos niet meer? Of weet je niet goed hoe je dit het beste kunt aanpakken? Vraag Jibb+ je hierbij te helpen.



Aanbod:

KO

- **Training voor pedagogisch medewerkers**
 - [Een gezonde start](#) (0-4 jaar)
- **Op de kinderopvang**
 - [Smakelijke moestuinen](#) (0-4 jaar)
 - [Groente campagne JOGG](#) (0-4 jaar)

PO & BSO

- **Op school**
 - [Lekker fit](#) (groep 1-8)
 - [Les je dorst](#) (groep 1-8)
 - [Fit op school](#) (groep 1-8)
 - [Ik eet het beter](#) (groep 1-8)
 - [Over op drink water](#) (groep 1-8)
 - [Chef!](#) (groep 1-8)
 - [Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'](#) (groep 3-5)
 - [Gezonde school](#) (groep 1-8)
 - [Lesmateriaal over zuivel](#) (groep 1-8)
- **Thuis**
 - [Fitgaaf!](#) (groep 1-8)

VO

- **Op school**
 - [Gezonde Schoolkantine](#) alle typen onderwijs (12-18 jaar)
 - [Jongeren Advies Bureau](#) alle typen onderwijs (12-18 jaar)



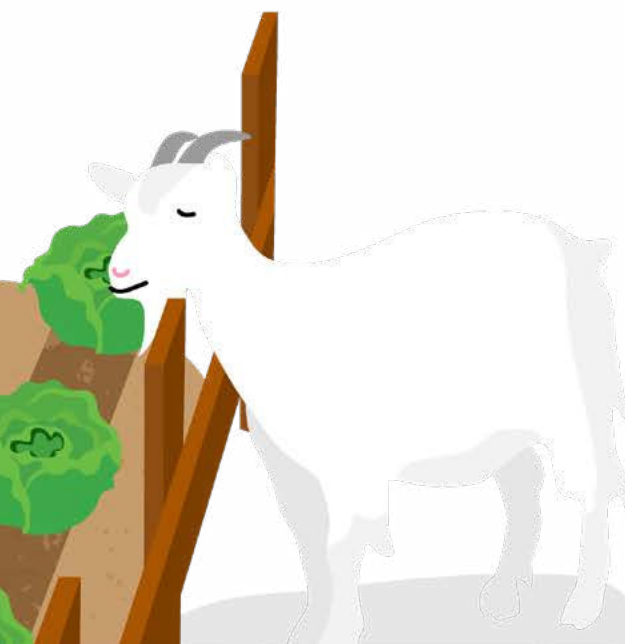
voedsel productie

Welke weg heeft je eten afgelegd voor het op je bord kwam? Hoe zit het met eten en duurzaamheid?

Bij het thema Voedselproductie gaat het om onderwerpen zoals de oorsprong van voedsel en voedselproductie, voedselbewerking en duurzaamheid. Kinderen leren onder andere dat er verschillende manieren zijn om eten te produceren en wat de voor- en nadelen zijn. Samen met de kinderen groenten kweken is niet alleen leuk, maar ook heel leerzaam! En wat is er nu leuker dan je eigen gekweekte groente, fruit of kruiden te proeven?

Wist je dat er al meerdere scholen en kinderdagverblijven in Helmond een eigen moestuin hebben? Wil jij de volgende zijn en heb je daar ondersteuning bij nodig? Neem contact op met Jibb+.

naar eerste pagina



Aanbod:

KO

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

PO & BSO

- Op school
 - [Lesmateriaal over zuivel](#) (groep 1-8)
 - [Moestuintjes \(IVN\)](#) (groep 3-8)
 - [De schooltuin](#) (groep 4-6)
 - [Keten met kaas](#) (groep 4-6)
 - [Excursie stadstuin Helmond](#) (groep 1-8)
 - [Natuurpedagoog](#) (groep 1-8)
 - [Klasseboeren](#) (groep 1-8)
 - [Moestuincoach](#) (groep 1-8)
 - [Jong Leren Eten Moestuincoach](#) (groep 1-8)
 - [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (groep 1-8)
 - [Maatwerk Moestuinieren](#) (groep 1-8)
 - [Lespakket 'Onderzoekend leren met Kiemgroenten'](#) (groep 3-5)

VO

- Op school
 - [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (12-18 jaar)
 - [Jongeren Advies Bureau](#) alle typen onderwijs (12-18 jaar)



consumenten vaardigheden

Wat kun je in de winkel kopen? Wat staat er op het etiket? Hoe voorkom je dat je eten verspilt?

Bij dit thema leren kinderen bijvoorbeeld te analyseren wat er precies in een product zit. Ze leren ook hoe je eten goed bewaart en hoe je voorkomt dat je eten verspilt.

Daarnaast vinden kinderen het super leuk om dit allemaal te onderzoeken in de supermarkt met een speurtocht of safari. Jibb+ kan dit samen met de school of BSO organiseren. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



Aanbod:

PO & BSO

• Op school

- [Supershopper](#) (groep 7, 8)
- [Supermarkt bezoek](#) (groep 5-8)
- [Maatwerk Moestuinen](#) (groep 1-8)
- [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (groep 1-8)

VO

• Op school

- [Leerlijn met binnenteeltsysteem](#) (12-18 jaar)

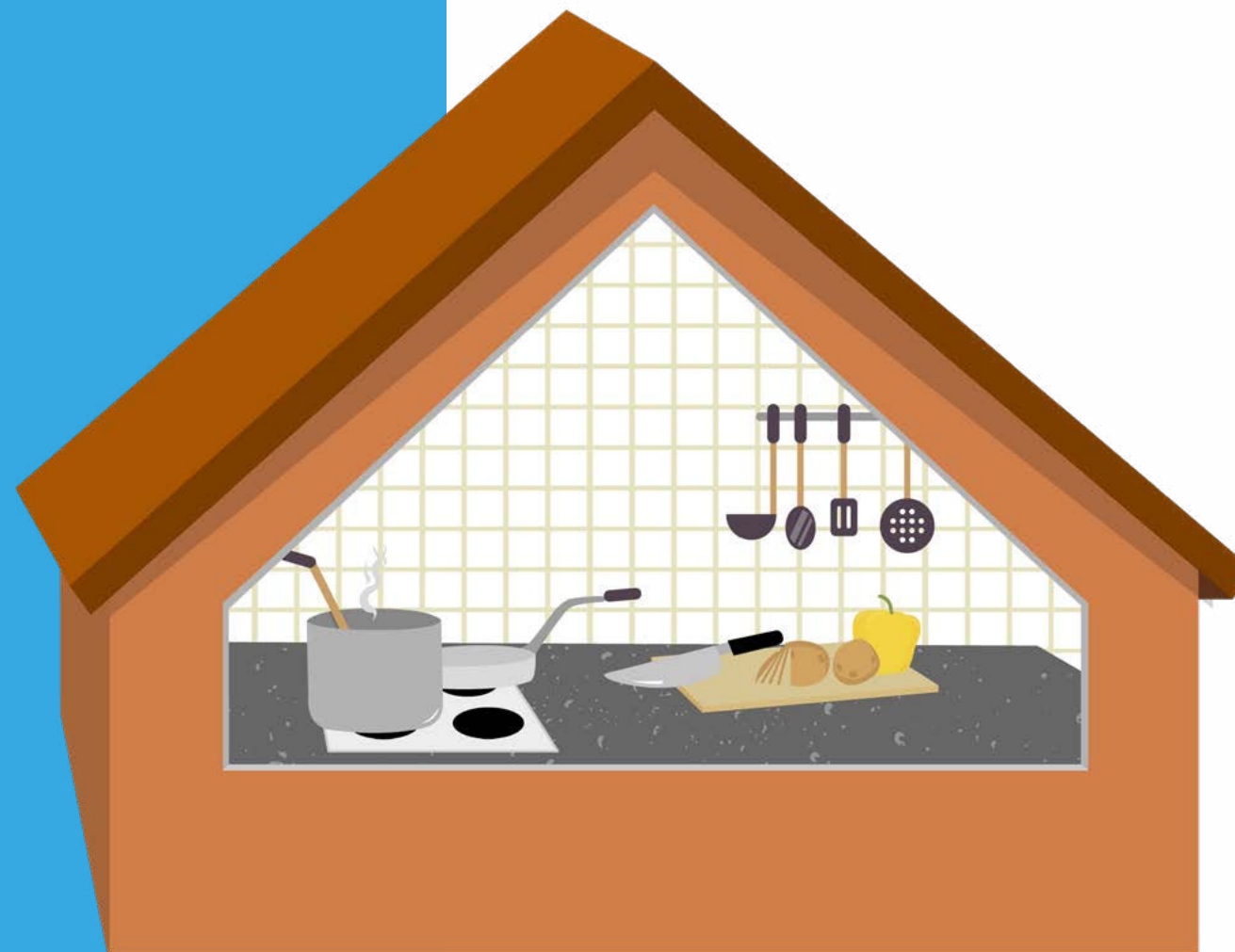


voedsel bereiding

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. Belevend leren en ervaren staan hierbij centraal. Ook kan aandacht worden besteed aan de sociale kant, zoals tafelmanieren.

Kinderen vinden het heel leuk om met een kok in de klas aan de slag te gaan of laat Jibb+ kooklessen verzorgen. Op deze manier maken de kinderen al doende kennis met gezonde voeding.



Aanbod:

PO & BSO

• Op school

- [Kok in de klas](#) (groep 6-8)
- [Superchefs](#) (groep 7, 8)
- [Kooklessen Jibb+](#) (groep 1-8)
- [Onderwijlschef](#) (groep 1-8)
- [Lespakket voedselverspilling](#) (groep 5-8)

• Op de BSO

- [Kinderkookcafe](#) (groep 4-8)

Kinderkoken regio Helmond

- [Kinderkookstudio Kookidoki](#) (Eindhoven)

- [Kookschoolkunsten.nl](#) (Eindhoven)
info@heerlijkonternemend.nl

Chef!

Chef! is het gratis online lesportaal met alle lessen en activiteiten van Smaaklessen en educatie voor scholen die deelnemen aan EU-schoolfruit. In Chef! kan je flexibel en op maat aan de slag met voedseleducatie op school. De interactieve lessen worden via het digibord gegeven en gaan in op smaak, koken, voedselproductie, gezond eten en consumentenvaardigheden.

Smaaklessen

Smaaklessen is een lesprogramma over eten en smaak voor de groepen 1 t/m 8. Door te proeven, ruiken, voelen, horen en kijken verkennen kinderen hun eten. Het lesprogramma stimuleert dat kinderen vanuit hun eigen interesse en nieuwsgierigheid leren bewuste en gezonde voedselkeuzes te maken.

smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/Ons-aanbod/Smaaklessen.htm

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.

Lesprogramma voor EU- schoolfruit

Veel basisscholen nemen deel aan EU-schoolfruit. Zij ontvangen 20 weken lang gratis iedere week 3 porties groente en fruit voor alle leerlingen. Wil je als school meer dan alleen het gratis weggeven van groente en fruit aan de kinderen? Maak dan gebruik van de verschillende lessen die speciaal hiervoor ontwikkeld zijn. Deze lessen zijn te vinden in het online lesportaal van Chef!

voedseleducatie.nl/aanbod/lesprogrammas



Moestuinen

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

Moestuinen kan overal en op elke schaal: van vensterbanktuin tot jaarrond een eigen moestuintje! Het mooiste is het als de moestuinlessen integraal deel uitmaken van het lesprogramma. Dan komt het er niet 'ook nog eens bij', maar worden de mogelijkheden volop benut. Groei, bloei en andere natuurprocessen liggen voor de hand, maar ook binnen rekenen en taal zijn veel mogelijkheden. Dankzij de dwarsverbanden blijft kennis beter hangen. Daarom vindt Jong Leren Eten het moestuinieren een belangrijk onderdeel van voedseleducatie.

Doelen

Iedere kind doet praktische kennis en ervaring op met tuinieren en ecologie ter stimulering van een gezonde levensstijl en een duurzame en evenwichtige relatie met de natuurlijke omgeving.



smaak



voedselproductie



gezonde voeding



voedselbereiding

Moestuinen kinderopvang

Op 7 opvanglocaties in Helmond staan moestuinen van het project De Smakelijke Moestuinen. Smakelijke Moestuinen heeft als doel kinderen, ouders, pedagogisch medewerkers op peuterspeelzalen en kinderdagverblijven bewust te maken van de waarde van groenten en het belang van een gezond voedingspatroon bij kinderen jonger dan 4 jaar. Het draagt bij aan het werken aan een gezond kinderdagverblijf.

Doormiddel van een toolbox vol educatief materiaal en activiteiten, een moestuinbak en handig gereedschap, wordt het makkelijk en leuk om een eigen moestuin te beginnen.

Wil je ook aan de slag met de Smakelijke Moestuinen? Meer informatie vind je op de website van smakelijkemoestuinen.nl/2018 of neem contact op met Jibb+ info@jibbplus.nl

Moestuinen basisonderwijs en BSO

Ben jij leerkracht voor groep 4, 5 of 6 en wil je graag moestuinieren met de kinderen? Doe dit dan met het gratis lespakket van IVN. Je kunt de hele reeks van 6 lessen geven, maar ook kiezen voor één onderwerp. Download de lessen incl. handleiding op ivn.nl/lesmateriaal-de-schooltuin-een-jaar-rond-met-je-handen-in-de-grond

Om de beleving van het moestuinieren nog meer kracht bij te zetten kun je met de kinderen naar de film De Schooltuin. Het lesmateriaal bevat filmfragmenten en de leerlingen gaan zelf ook actief aan de slag.

De film De Schooltuin draait vanaf 8 oktober 2020 in bioscopen en filmhuizen, maar je kunt nu al aan de slag met het

bijbehorende lesmateriaal. In de film zie je het moestuinieren door de ogen van een groep kinderen die een jaar hun eigen groenten en bloemen verbouwen. De film sluit zodoende goed aan op de belevingswereld van leerlingen van groep 4 t/m 6.

Moestuincoach

Niet iedere leerkracht heeft groene vingers of tijd om de moestuin structureel te onderhouden. Hiervoor kun je de hulp inroepen van moestuincoaches. Een moestuincoach kan je adviseren over de aanpak voor een moestuin op school of opvanglocatie en kan ervaringsgerichte buitenlessen over moestuinieren en voedsel verzorgen voor de leerlingen. Kijk voor meer informatie op jonglereneten.nl/moestuincoaches-noord-brabant-0

Stadstuin

Helmond heeft een stadstuin waar een grote diversiteit aan ecologische groente geteeld wordt en waar verschillende activiteiten georganiseerd worden. Iedereen is van harte welkom een bezoek te brengen, ook met kinderen. Kijk voor de openingstijden op www.stadstuihelmond.nl



Foto: Reinier de Vlaam

Klasseboeren

Ga er met de kinderen op uit! Breng een bezoek aan een boer en laat de kinderen zien én beleven waar hun voedsel vandaan komt. Ze ontmoeten de boer, ervaren het boerenlandschap, leren de dieren kennen en steken de handen uit de mouwen. 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



voedselproductie



consumenten vaardigheden

Boerderijen in de omgeving van Helmond

In de Peel zijn verschillende boeren aangesloten bij Klasseboeren. De Klasseboeren zijn boerenbedrijven die een veilige en interessante omgeving aanbieden voor leren in de praktijk. De agrarische ondernemers zijn didactisch goed onderlegd en bieden scholieren de kans om van het boerderijleven te komen leren. Leren door beleven!

Biologische boerderij De Hofstad in Breugel

Boerderij de Hofstad is een echt familiebedrijf waar al jarenlang

met veel plezier en goede zorg koeien worden gemolken. Ze organiseren leuke activiteiten voor de kinderen zoals het wandelen van het koeienpad. Een super leuk pad om met de kinderen te bewandelen en te ontdekken. dehofstad.com

De Blij Big in Eindhoven

Deze boerderij is gespecialiseerd in het biologisch houden van varkens en stieren, biologische tuinbouw en natuurbeheer. deblijbig.nl

Varkenshouderij en zorgboerderij Het Spekrijt

Deze boerderij heeft een varkensboerderij en een zorgboerderij. Koeien, kalveren, kippen, een paard en varkens lopen hier samen in de wei. hetspekrijt.nl

Schooteindhoeve in Vlierden

Schooteindhoeve is een melkveebedrijf waar de kinderen mogen helpen met melken of de kalfjes voeren en vanzelfsprekend de dieren dan ook even lekker knuffelen. Ook is er een kruidentuin en een fruitboomgaard waar de kinderen verse kruiden en fruit kunnen plukken. schooteindhoeve.nl

Bijzonder Brabants Groentes in Deurne

Laat de kinderen de onvergetelijke groentetuin ontdekken. Hier maken de kinderen kennis met alle soorten groenten, van een wortel tot groenten waar ze nog nooit van gehoord hebben. bijzonderbrabants.nl

Voor meer informatie kijk op de website van Klasseboeren klasseboeren.nl of op de [Facebookpagina](https://www.facebook.com/klasseboeren). Je kunt ook rechtstreeks contact opnemen met de coördinator regio de Peel; Hanneke Verberne depeel@klasseboeren.nl of bel 0493-312922.



Foto: Reinier de Vlaam

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 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



consumenten vaardigheden



voedselbereiding

Activiteitsaanbod

Kooklessen tijdens school

Samen met de klas een maaltijd bereiden, proeven en gezamenlijk opeten. Kinderen vinden dit super leuk om te doen. Jibb+ kan kooklessen verzorgen waar de kinderen leren gezonde gerechten te maken op een makkelijke en leuke manier. Als de school een eigen moestuin heeft, kan dit met de groente uit de tuin. De groente die ze zelf hebben verbouwd in hun moestuin gebruiken ze dan in de keuken om te zien en ervaren wat ze er allemaal mee kunnen. Maar ook zonder groente uit een moestuin kan Jibb+ kooklessen aanbieden.

Ook kan de school een kok in de klas uitnodigen welke met de kinderen aan de slag gaat. Jibb+ heeft een lijst met koks uit de buurt die hiervoor ingehuurd kunnen worden.

Kooklessen na school in het kinderkookcafé

In het teken van de verlengde schooldag en naschoolse activiteiten kunnen kinderen kooklessen volgen. Ze leren hier makkelijke en gezonde gerechten te koken die ze ook thuis kunnen maken. Bij deze naschoolse activiteit volgen kinderen een kookcursus van zes weken. Deze cursus is voor leerlingen vanaf groep 4 en gebaseerd op het lesprogramma Super Chefs van het voedingscentrum.

Voor deze activiteiten zijn draaiboeken beschikbaar en wordt met de scholen of BSO meegedacht naar een passende invulling.

Kijk voor meer informatie op jibbplus.nl/gezonde-voeding



Colofon

Dit overzicht is tot stand gekomen onder verantwoordelijkheid van Jibb+ en Jong Leren Eten Noord-Brabant.

Ben je enthousiast geraakt na het lezen van deze menukaart?
Of heb je vragen of ideeën? Neem dan contact op met Jibb+ info@jibbplus.nl

Juni 2020

In de gemeente Helmond zijn de volgende partijen betrokken bij educatie over voedsel en voeding: Jibb+, GGD Brabant Zuid-Oost, Jong Leren Eten Noord-Brabant.

Geïnteresseerden zijn van harte welkom hierbij aan te sluiten.
Adresgegevens vindbaar via www.jonglereneten.nl.

