



Jaarprogramma voeding

Jibb+ wil in de gemeente Helmond de omgeving van het kind gezonder maken. Een gezonde toekomst begint bij een gezonde jeugd. Ons doel is om op elke basisschool voedseleducatie te integreren in het onderwijsprogramma. Dit doen we door kinderen te informeren en te bewegen tot het maken van gezonde(re) keuzes. De inhoud van dit jaarprogramma sluit aan op het leerplankader Sport, Bewegen en Gezonde leefstijl van de SLO. Op basis daarvan zijn vijf pijlers samengesteld die in elke groep terugkomen:

- Gezond eten – Wat doet eten en drinken voor je lichaam?
- Smaak - Durf jij nieuwe soorten eten te proeven?
- Voedselproductie - Waar komt ons eten vandaan?
- Koken - Hoe maak je een gezond en lekker gerecht?
- Consumentenvaardigheden – Wat staat er op een etiket?



Doel van het jaarprogramma

Het jaarprogramma biedt een compleet aanbod aan leerkrachten, ouders en kinderen om meer te leren over gezonde voeding. De focus ligt op bestaande initiatieven en de verbinding hierin. We willen kinderen laten ervaren dat gezond eten ook lekker is en een makkelijke keuze kan worden. De nadruk ligt op de samenhang van leuk, lekker en gezond. Naast gezondheidsthema's nemen we ook duurzaamheidsaspecten mee in het aanbod.

Thema's

Voor het schooljaar hebben we drie hoofdthema's:

- Drink Water (september)
- Het Gezonde Broodje (januari)
- Van Telen tot Bord (april)

Hoe gaan we te werk?

- De thema's bevatten lesmateriaal voor zowel onder-, midden- als bovenbouw.
- Per thema vind je achtergrondinformatie voor leerkrachten, lessuggesties en opdrachten of word je doorverwezen naar bestaande initiatieven.
- Elke leerkracht kan vanuit dit aanbod een keuze maken en zelf aan de slag. Je bepaalt zelf hoeveel tijd en aandacht je hieraan besteed.
- Je kunt voor elk thema een gratis leskist met aanvullende materialen lenen van Jibb+.
- Het programma is gratis voor de scholen, maar niet altijd kosteloos. Aan sommige extra activiteiten en materialen zijn verbruikskosten verbonden.



Voedseleducatie als vast onderdeel

Wanneer je als school voedseleducatie gaat integreren in het onderwijs is het van belang dat je vanuit jullie visie over gezonde voeding met Jibb+ in gesprek gaat om een stappenplan op te zetten. Met dit plan wordt het voor iedereen duidelijk waar de school naar toe wil werken op het gebied van gezondheid en leefstijl.

Als de visie helder is, zijn de gastlessen door Jibb+ een verrijking om leerkrachten te inspireren en op een ervaringsgerichte manier de betrokkenheid te vergroten. We bieden gastlessen zoals het maken van boterhamspreads en gezonde waterdrankjes of we inspireren bij het ontwerpen van een gezonder broodje. We begeleiden het opstarten van een moestuinbak of schooltuin. Ook laten we je kennismaken met technische vormen van hydrocultuur en het kweken van kiemgroenten.

Op elk gewenst moment in het schooljaar kan men met Jibb+ in gesprek gaan om te adviseren bij een programma op maat voor de eigen school.



Je vindt het jaarprogramma, de thema's, de leskisten en aanvullende informatie terug op www.jibbplus.nl/voedseleducatie-lesmateriaal

Voor vragen of advies op maat kun je contact opnemen met Jibb+ projectleider voeding Marijet Kuijpers via marijetkuijpers@jibbplus.nl