

HANDLEIDING VOOR LEERKRACHTEN

KLEUTERONDERWIJS



Aanpak & invulling

De verhaallijn: samen met Slurp & Slice gaan leerlingen op speurtocht bij de boer en ontdekken ze waar ons fruit, onze groenten en melk & yoghurt precies vandaan komen.

We delen het ondersteunend materiaal op in **3 stappen**: voorbereiding, beleving uitstap en naverwerking. Aan iedere stap koppelen we telkens 1 of meerdere basisactiviteiten die beantwoorden aan leerdoelen en geven we suggesties voor extra activiteiten. Leerkrachten kunnen zelf kiezen welke onderdelen ze gebruiken. We gebruiken een illustratieve stijl voor het afbeelden van groenten en fruit die kan afwijken van de realiteit. Het is belangrijk leerlingen hiervan bewust te maken.

We geven ook tips over eerder ontwikkeld Oog-voor-Lekkers-lesmateriaal. Zo kan je als leerkracht zelf kiezen om bepaalde facetten uit te diepen.

Er zijn aangepaste varianten beschikbaar voor: kleuters, de 3 graden van het lager onderwijs en OKAN. Leerkrachten BuLo en BuSo kunnen mixen en matchen uit de activiteiten voor de andere graden en types, naar gelang het profiel van de leerlingen

We kiezen voor afwisselende activiteiten en methodieken gelinkt met:

- Taal (bv. verwerven van nieuwe woorden, interview uitwerken...)
- Mening vormen en formuleren: debat, stellingen... (bv. klasgesprek)
- Bewegen (bv. beweeg-kwis)
- Praktische vaardigheden, zelf doen (bv. koken, moestuin aanleggen...)
- Creativiteit: beeldend, muzisch, talig (bv. creatieve teksten schrijven, knutselen, ...)

Voor de basisactiviteiten zijn geen aankopen vereist. Het nodige materiaal is standaard op school aanwezig (bv. stiften, lijm...), ofwel gratis verkrijgbaar. Al het gemaakte materiaal is downloadbaar (click & print).

Leerdoelen en inhouden

We baseren ons op de 'Doorlopende leerlijn voeding & eetgedrag' ontwikkeld door het Vlaams Instituut Gezond Leven vzw (www.gezondleven.be/files/Leerlijnen/Leerlijn-voeding.pdf).

Volgende thema's komen aan bod:

- Gezonde en milieuverantwoorde voeding
 - subthema: de voedingsdriehoek: gezond voor jezelf en de planeet
 - subthema: plantaardige en dierlijke voeding
- Voeding en duurzaamheid
 - subthema: duurzame landbouw
- Bereiden/bewaren van voeding en voedselveiligheid
 - subthema: bereiden

We bundelden de leerinhouden uit deze thema's tot vijf kern-leervragen die de rode draad vormen voor alle doelgroepen. Naar gelang de graad en het type wordt er dieper op ingegaan en meer nuance aangebracht.

1. Wat vind je lekker?

2. Is wat we lekker vinden ook gezond?

3. Waar komt ons voedsel vandaan?

- plant of dier?
- boer of fabriek?
- welke weg legt het af?

4. Hoe kweekt de boer ons voedsel?

- Hoe groeit het? (plant of dier)
- Wat doet de boer? Wat heeft hij nodig?

5. Hoe kan je zelf lekkere & gezonde tussendoortjes maken?

Al het educatieve materiaal waarnaar in deze handleiding verwezen wordt is te downloaden en af te drukken via de website www.oogvoorlekkers.be. Klik op 'voor leerkrachten' en daarna op 'lesmateriaal voor in de klas'.

HANDLEIDING VOOR LEERKRACHTEN

KLEUTERONDERWIJS



Vorbereiding uitstap



Leervragen

- Wat vind je lekker?
- Groente of fruit? Plant of dier?

Leerdoelen: cf Leerlijn voeding, thema gezonde en milieuverantwoorde voeding, subthema: de voedingsdriehoek: gezond voor jezelf en de planeet



Materialen

De [Wat-vind-ik-lekker-kaarten](#) en [aankruisformulieren](#) (downloaden via oogvoorlekkers.be & afprinten)

- Reeks A4-kaarten met afbeeldingen van bekende en lokale soorten groenten, fruit, melk & yoghurt en aankruisformulieren met aankruisvakjes en verkleinde afbeeldingen (1 per kind)



Activiteiten

1. Lekker en gezond voedsel ontdekken met wat-vind-ik-lekker-kaarten en aankruisformulieren

- De leerkracht toont kaarten met afbeeldingen van bekende en lokale soorten groenten, fruit en melk & yoghurt, (bv. appel, tomaat, courgette, witte melk, yoghurt ...).
- De kinderen duiden op hun aankruisformulier aan wat ze lekker vinden.

2. Reflectie op de Wat vind ik lekker-kaarten via kringgesprek

Richtvragen:

- Welk voedsel werd het meest als “lekker” aangeduid?
- Waarom vinden ze dat lekker/niet lekker? (smaak, geur, mondgevoel...)
- Zat er voedsel tussen dat ze niet kennen of nog nooit gegeten hebben?
- Eten ze dat voedsel vaak? En hoe? (als ontbijt, tussendoortje, in de brooddoos...?)
- En denken ze dat dit gezond is?

3. Met de beweegkwis het verschil ontdekken tussen groente/fruit/dier

- De leerkracht maakt 3 vakken in de klas: groente/fruit/dier
- Hij/zij toont opnieuw de kaarten met afbeeldingen aan de kinderen en vraagt hen om in het juiste vak te gaan staan.

Eventueel kan de leerkracht vooraf eerst samen met de kinderen de kaarten sorteren: wat is fruit, wat zijn groenten? Wat komt van een dier zoals de koe?

Reflectie via kringgesprek

Waar zit het verschil tussen groenten en fruit? (smaak, uitzicht...) Wisten ze waarvan yoghurt wordt gemaakt?

4. De brug naar de landbouwwitstap

De leerkracht slaat de brug naar het bezoek aan de landbouw.

- Welke groenten en fruit + melk/yoghurt gaan ze daar zien?
- Weten de kinderen hoe de groenten of het fruit groeien? Waar de melk vandaan komt?

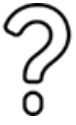
De leerkracht vertelt dat ze samen op speurtocht gaan naar de boer om dat te ontdekken



Ander educatief materiaal om te verdiepen

- De Oog voor Lekkers Song met Gio Kemper
- De Proefkampioen

Op speurtocht: omkadering uitstap



Leervragen

- Hoe wordt ons voedsel gekweekt?
- Hoe groeit het? (plant of dier)

Leerdoelen: cf Leerlijn voeding, thema gezonde en milieuverantwoorde voeding



Materialen

De Oog voor Lekkers [speurkaarten](https://oogvoorlekkers.be) (downloaden via oogvoorlekkers.be & afprinten)

- “speurkaart” met afbeeldingen van bekende en lokale soorten groenten, fruit, melk & yoghurt en hun groeiwijze (struik, boom, plant, koe) (1 per kind)
- [Hoe-groeit-het sorteerkarten](#): afbeeldingen met de groeiwijze van de groente, fruit, zuivel (appelboom, aardbeiplant...)



Activiteiten

1. Voelen, ruiken, proeven... op het landbouwbedrijf

- Bij het bezoek aan de boerderij (of het fruit- en groentekraam op de lokale markt, de groenteboer...) ligt de focus op zien, voelen, ruiken... en in de mate van het mogelijke proeven.
- Bijkomend, waar mogelijk, gaan de kleuters op zoek naar hoe het voedsel groeit (plant, boom, struik, dier).

2. Reflectie achteraf aan de hand van de speurkaart

Op hun speurkaart kunnen de kleuters aanduiden wat ze gezien en geproefd hebben (dat kan tijdens het bezoek of achteraf in de klas).

Tijdens een kringgesprek blikken ze terug op het bezoek:

- Wat hebben ze allemaal gezien, geproefd, geroken?
- Hebben ze nieuwe dingen ontdekt? Hebben ze ontdekt hoe het voedsel groeit, waar het vandaan komt?

3. Sorteerspel: hoe groeit het? (Plant/boom/struik of dier)

- De kinderen matchen de wat-vind-ik-lekker-kaarten met de afbeeldingen van groente, fruit en melk en yoghurt, met de hoe-groeit-het-sorteerkarten met afbeelding van hun groeiwijze. (appel // appelboom, aardbei // aardbeiplant), bv. in groepjes, om ter snelst...
- De leerkracht laat de kinderen de verschillende groeiwijzen benoemen aan de hand van de kaarten: Plant/boom/struik of dier. Ze kunnen de kaarten ook groeperen volgens Plant/boom/struik of dier.

Naverwerking uitstap

Leervragen

- Hoe kan je zelf lekkere & gezonde tussendoortjes maken?

Leerdoelen: cf Leerlijn voeding, thema gezonde en milieuverantwoorde voeding

Materialen

- fruit, groente, melk en yoghurt, materiaal om voedsel te bereiden
- Extra: knutselmateriaal, afdruk Slice en Slurp

Activiteiten

1. Zelf een gezond tussendoortje bereiden

De kleuters kiezen enkele groenten- of fruitsoorten die ze hebben leren kennen tijdens de uitstap en waarmee ze aan de slag willen. (Zelf mee te brengen door de kinderen of aangekocht door de school). We geven inspiratie via eenvoudige receptjes geschikt voor kleuters.



2. EXTRA: Creatieve verwerking

De kleuters gaan beeldend creatief aan de slag met hetgeen ze gezien hebben.

We zorgen voor leuke suggesties: stempelen met fruit, fruitmannetjes maken...



3. EXTRA: Creatief aan de slag met Slice

De kinderen krijgen een afdruk van een [tekening](#) van Slice (liefst afgedrukt op A3-formaat). Bij de verschillende onderdeeljes van zijn lichaam wordt met tekeningen aangegeven van welk(e) fruit of groente het stukje eigenlijk afkomstig is. Die extra tekeningen kunnen ze inkleuren met verf, kleurpotlood, wasco, stempels, ... De juf of meester geeft ook uitleg over de afgebeelde stukken fruit en groente.