Lessuggesties voor de schoolmoestuin

Op het internet zijn al talloze lesideeën te vinden rondom moestuinieren. Hier hebben wij een aantal leuke, kwalitatieve suggesties voor jullie verzameld.

**Groep 1 t/m 4**

* De [Smaakmissie Moestuin](http://www.smaakmissies.nl/missie/moestuin/) is een interactieve lesmodule waarin leerlingen van groep 1 t/m 4 de tuinvrouw helpen. De leerlingen gaan zelf aan de slag en ontdekken zo van alles over de moestuin, plantjes en beestjes. Via het digibord kun je de verzorging en groei van de plantjes goed in de gaten houden.
* Velt (Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren) heeft voor de onderbouw een lespakket ontwikkeld over [onkruid](http://www.velt.be/vorming-onderwijs/onderwijs/lager-onderwijs/educatieve-pakketten/onkruiden-1ste-graad). Onkruid betekent letterlijk **ongewenst kruid**, kruid dat we dus liever niet zien groeien, bloeien en woekeren. Alleen wat voor de één onkruid is, is voor de ander een plantje met prachtige en zelfs lekkere bloemen. In dit lessenpakket duiken de leerlingen in de wereld van de wilde kruiden. Ze leren het madeliefje, de paardenbloem en de brandnetel kennen en ontdekken de **schoonheid en het nut** van deze plantjes.
* Onderdeel van het EU-Schoolfruitprogramma is het uitvoeren een EU-Schoolfruitles en een EU-Schoolfruitdigibordles in elke klas. Dit lesmateriaal is te vinden op hun [website](https://www.smaaklessen.nl/nl/schoolfruit.htm). Ook geven ze korte lesideeën (snacks), zoals video’s over de herkomst, die leerkrachten bij het eetmoment kunnen inzetten. Geschikt voor groep 1 t/m 8.

**Groep 3 t/m 5**

* IVN vindt het belangrijk dat kinderen zien waar hun eten vandaan komt, hoe alles groeit en bloeit en wat ervoor nodig is om groenten en kruiden ook echt te kunnen oogsten. Daarom heeft IVN een [lespakket Moestuintjes](https://www.ivn.nl/moestuintje/scholen) ontwikkeld voor groep 3 t/m 5 van het basisonderwijs. Het lespakket bestaat uit vier lessen, die het hele proces van zaaien tot oogsten omvatten. Je kunt de lessen los geven of in serie.
* Met dit lespakket van Velt maken de leerlingen kennis met [seizoensgroente](http://www.velt.be/vorming-onderwijs/onderwijs/lager-onderwijs/educatieve-pakketten/seizoensgroenten-met-pim-pompoen-2e)n. Welke groenten worden in welk seizoen geoogst, bewaard of ingevoerd. Het lespakket maakt ook de koppeling met klimaatverandering. Tegenwoordig kun je ieder moment van het jaar tomaten eten. Tomaten hebben veel zon nodig om te groeien. Als wij tomaten eten in de winter worden ze dus ingevoerd uit warmere streken of gekweekt in kassen. Een kas verwarmen kost veel energie. Hierbij komen broeikasgassen vrij die bijdragen aan de klimaatverandering.
* Onderdeel van het EU-Schoolfruitprogramma is het uitvoeren een EU-Schoolfruitles en een EU-Schoolfruitdigibordles in elke klas. Dit lesmateriaal is te vinden op hun [website](https://www.smaaklessen.nl/nl/schoolfruit.htm). Ook geven ze korte lesideeën (snacks), zoals video’s over de herkomst, die leerkrachten bij het eetmoment kunnen inzetten. Geschikt voor groep 1 t/m 8.

**Groep 5 t/m 8**

* Geef jij les aan kinderen in groep 5 t/m 8? Ook met de bovenbouw kun je aan de slag met het moestuinpakket. Zo kunnen de zelf geteelde groenten gebruikt worden in [Smaaklessen](https://smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/Ons-aanbod.htm), bijvoorbeeld tijdens het proeven. Voor groep 7/8 is er een [Smaakmissie Groente](http://www.smaakmissies.nl/missie/groente/) waarbij je de groente uit de moestuin kunt gebruiken.
* Met het lespakket van Instock over [voedselverspilling](https://www.instock.nl/lespakket-voedselverspilling-lessen/) komt groep 5 t/m 8 erachter waarom het erg is dat er zoveel voedsel verspild wordt. En misschien nog wel belangrijker; hoe kan dit voorkomen worden? In een land waarin we geld en eten zat hebben, verliezen de kinderen de waarde van eten uit het oog. Met dit lespakket leren de leerlingen waar hun eten vandaan komt, en wat ervoor nodig is om dit eten te produceren.
* [Naar de groenteboer!](http://www.natuurgidsalkmaar.nl/wp-content/uploads/2017/02/les_naardegroenteboer.pdf) In deze les ga je met de kinderen naar de groenteboer en ontdekken ze welke groente uit Nederland komen en welke niet. Ze ontdekken ook welke groentes nog buiten verbouwd worden en wat er allemaal uit kassen komt. Daarna maken de leerlingen een salade op school die ze daarna lekker met elkaar opeten.
* Onderdeel van het EU-Schoolfruitprogramma is het uitvoeren een EU-Schoolfruitles en een EU-Schoolfruitdigibordles in elke klas. Dit lesmateriaal is te vinden op hun [website](https://www.smaaklessen.nl/nl/schoolfruit.htm). Ook geven ze korte lesideeën (snacks), zoals video’s over de herkomst, die leerkrachten bij het eetmoment kunnen inzetten. Geschikt voor groep 1 t/m 8.

Naast deze lessuggesties zijn er ook leuke **video’s** die de leerlingen kunnen bekijken:

* [Groenten; wat eet je ervan?](https://schooltv.nl/video/groenten-eten-van-welke-plant-eten-we-wat/#q=groente)
* [Moestuin: hoe onderhoud je dat?](https://schooltv.nl/video/hoe-onderhoud-je-een-moestuin-alle-stappen-op-een-rijtje/#q=groente)
* [Hoe voorkom je onkruid en ongedierte in je moestuin?](https://schooltv.nl/video/hoe-voorkom-je-onkruid-en-ongedierte-in-je-moestuin-schoffelen-en-andere-trucjes/#q=moestuin)

Veel plezier met jullie schoolmoestuin!