

FLEVOLANDSE VOEDSELACTIVITEITEN IN DE WEEK VAN ONS ETEN

VANUIT DE SAMENWERKENDE PARTNERS DUURZAAMDOOR EN JONG LEREN ETEN FLEVOLAND

Van 3 t/m 10 oktober 2026 is het de [Week van ons Eten](#), een week waarin je van alles kunt ontdekken over ons voedsel en de invloed op onze gezondheid, de economie en samenleving. Door heel Nederland worden talloze leuke en leerzame activiteiten georganiseerd. Het is dé kans om te zien, te proeven en te begrijpen hoe onze eetkeuzes niet alleen van invloed zijn op onze gezondheid, maar ook de wereld om ons heen beïnvloeden.

Ook in Flevoland vinden diverse inspirerende activiteiten plaats, zoals boerderijlessen, kookworkshops, challenges en webinars. Onderstaand overzicht toont de activiteiten die vanuit de partners binnen *DuurzaamDoor*, *JLE Flevoland*, *Gezonde School* en *JOGG* gezamenlijk opgepakt worden. Door samen kennis te delen, netwerken te verbinden en activiteiten onder de aandacht te brengen, versterken initiatieven elkaar en dragen zij bij aan meer aandacht voor voedseleducatie binnen én buiten het onderwijs.

BURGERMEESTERSONTBIJT

6-8 OKTOBER

In elke gemeente wordt een basisschoolklas uitgenodigd om samen met de burgemeester gezond te ontbijten en daarover het gesprek met elkaar te voeren. Daarbij schuift ook een educatieboer aan, die met meegenomen producten letterlijk het verhaal over ons voedsel visualiseert.

Aansluitend mag de klas een boerderijles volgen, om het verhaal over voedselproductie "van boer tot bord" in de praktijk te kunnen zien en beleven.

Het [burgemeestersontbijt](#) vindt plaats op:

- 6 oktober:** Noordoostpolder & Lelystad
- 7 oktober:** Dronten
- 8 oktober:** Urk, Almere en Zeewolde

BOERDERIJ
EDUCATIE
FLEVOLAND.NL

Door:



KOOKLESSEN (PO, KOKS EN OUDERS)



Mini-chefkok recepten wedstrijd

Doe met groep 6, 7 of 8 mee aan een de [Mini Chefkok recepten-wedstrijd](#) voor het landelijke recept "Kok in de klas" en win een feestelijke kookles van een echte chefkok!

Wordt Gastdocent koken! (ouders)

Wil je "gastdocent koken" worden en daarmee scholen of kinderdagverblijven ondersteunen met kooklessen? [Klik hier](#) om je aan te melden voor een training.

Ontdek het (nieuwe) aanbod kooklessen

Heb je als school de smaak te pakken rondom kooklessen? Boek dan de kooklessen via de NDE-gids van [IVN Flevoland](#) en [Stad & Natuur Almere](#), waaronder het nieuwe aanbod van [Tommy Tomato](#) voor het basisonderwijs en [Groentjessoep](#) voor het Speciaal Basisonderwijs.



WEBINARS VOOR KINDEROPVANG EN PO

Ook vanuit Flevoland werken en denken we mee aan de organisatie van inspirerende webinars rond voedsel voor de Kinderopvang en Basisonderwijs. [Bekijk het aanbod.](#)

KICK-OFF VAN DE



6-8 OKTOBER

SCHOOLKANTINECHALLENGE (VO)

Dit jaar kunnen alle VO scholen in Flevoland weer meedoen met de Schoolkantine Challenge. Hierin worden leerlingen uitgedaagd om een gezonde snack of tussendoortje voor hun schoolkantine te bedenken en bereiden. Kijk voor meer info en voor het aanmelden van je school op [Jong Leren Eten](#). De kick-off vindt in de Week van Ons Eten plaats bij de Meergronden in Almere.

ONLINE ACTIVITEITENMARKT OVER VOEDING (GO)

7 OKTOBER

Op 7 oktober start om 15:15 een online activiteitenmarkt voor leerkrachten en partners van het gespecialiseerd onderwijs (SBO, SO en VSO). Hier ontdek je alles over Gezonde School-activiteiten voor het gespecialiseerd onderwijs en hoe je die kunt inzetten. Aanmelden kan via [Jouw Gezonde School](#).

WIN EEN GASTLES VANUIT DE VISSECTOR (PO)



9 OKTOBER

"Vrijdag Visdag": op deze dag in de Week van ons Eten staat de vissector centraal. Weet jouw klas waar de vis op ons bord vandaan komt? Hoe gezond zijn mosselen? En wat kun je bereiden met vis, schaal- en schelpdieren? Ontdek hoe je kans maakt op een [gastles van een visspecialist](#).

VOEDSELEDUCATIELESSEN (PO)



In alle Flevolandse gemeentes vinden diverse [Boerderijlessen voor schoolklassen](#) plaats. Daarnaast vinden er via Stad&Natuur en IVN diverse voedseleducatielessen plaats, zoals Les op de schooltuin, Indoor tuinieren via [Groengroei](#), Van Graan tot Poffertjes, Appeltjesles, Smaaklessen, Kaasmaken, Soep en Kruidenboter maken, Bijenlessen en Kooklessen.