

Trots op..

Basisschool De Regenboog!



Wie zijn jullie? Stel jezelf eens voor.

Wij zijn Basisschool de Regenboog in Malden. We werken vanuit een brede insteek aan de onderwijsdoelen en zijn gericht op een brede ontwikkeling rondom allerlei thema's. Zo werken we ook integraal aan het thema voeding.

Judith Smetsers (directeur) licht toe: "Het thema voeding is verankerd binnen de school. We hebben moestuinen, een overblijfrestraurant en lessen over voeding. We willen kinderen zelf aan de slag laten gaan en hen zo tot leren laten komen. Denk bij het thema voeding aan samenwerken, recepten lezen, hoeveelheden inschatten, vooruitdenken en plannen."

Hoe werken jullie aan het thema voeding op school?

In de moestuinen mogen de kinderen in duo's rouleren. Sjef van der Loo is vrijwilliger voor de moestuinen en de begeleiding van leerlingen. Hij is onmisbaar. De leerlingen mogen in de moestuin de wortels en boontjes oogsten, dan koken en de tafels dekken om het vervolgens samen op te eten in het overblijfrestraurant.

Bij het overblijfrestraurant is moeder Edyta de Vries cruciaal. Edyta is de kartrekker van zowel de voorbereidingen als de uitvoering van het overblijfrestraurant. Edyta vertelt: "We kiezen bewust voor dingen die ze nog niet kennen, zoals risotto waar de kinderen vooraf nogal huiverig voor waren. "Getsie, bah, dat lust ik nooit!" Uiteindelijk vonden ze het heerlijk en was alles op!

Voor de menu's en boodschappenlijsten raadpleegt ze Marijn Haan van GGD Gelderland-Zuid.

Als er plots heel veel bubbels in de soep komen wordt Edyta aan haar mouw getrokken: "het is nu echt belangrijk om mee naar de soep te komen hoor!" roepen de kinderen.

In de lessen komt het thema voeding natuurlijk ook terug. En dat kan op verschillende manieren: in de herfst zijn er bijvoorbeeld pompoenen. In de klas bekijken we de kleur, berekenen het gewicht en de omtrek en houden we bij hoe de pompoen groeit.

Waar ben je trots op?

Vrijwilliger en moeder Edyta de Vries: "Weet je wat zo mooi is aan de moestuinen en het overblijfrestraurant? Alle gerechten worden gewoon geproefd, ook wanneer je iets niet lust of nog niet kent. En omdat de leerlingen zelf de groenten hebben gezaaid, geoogst en gekookt, willen ze het ook allemaal proeven."

Een van de leerlingen demonstreert het gelijk: "Kijk! En nu ga ik iets heel vies in mijn mond stoppen!" en daar verdwijnt een stuk radijs in zijn mond. Hij trekt er een vies gezicht bij en kauwt het snel weg.



Wat zijn jullie valkuilen?

Judith Smetsers: "Niet altijd zijn de broodtrommels zoals je zou wensen, maar over het algemeen gaat het goed. Het traktatiebeleid blijft het meest lastig om scherp te houden. Het team blijft hierover onderling en samen met ouders continu in gesprek. Zo zorgen we ervoor dat traktaties gezond blijven."

Wat wil je over twee jaar bereikt hebben?

De voorschoolse organisaties werken intussen ook vanuit een gezond voedingsbeleid, waarbij bijvoorbeeld water drinken een aandachtspunt is. Dit sluit erg mooi aan en het is fijn om zo samen op te kunnen gaan, noemt Judith Smetsers.

"Waar we komend jaar meer nadruk op willen leggen is het uitnodigen van gasten uit de wijk bij ons aan tafel. Dit biedt voor school meteen een extra kans om sterker in verbinding met de buurt te komen. We gaan voor betrokkenheid van kinderen en hun sociale omgeving. Leren over voeding dat doen we samen!"

