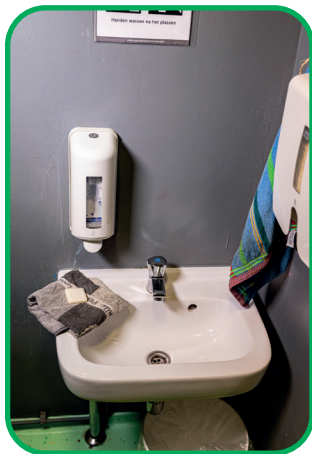




Handen wassen



KERNDOEL

Voedselkwaliteit; Het kind beschrijft op hoofdlijnen wat de risico's zijn in de keuken.

LEERDOEL

- ◆ De leerling beschrijft op hoofdlijnen wat de risico's zijn in de keuken.
- ◆ De leerling leert dat handenwassen voor het eten of eten maken noodzakelijk is.

NODIG

- ◆ 1 afwasteil per 3 á 4 leerlingen of de wasbak in de klas
- ◆ Zeep
- ◆ Keukenpapier of handdoeken

Thema's

- ◆ Welbevinden
- ◆ Voeding
- ◆ Verzorging

VOORBEREIDING

Verdeel de leerlingen in groepjes en geef elk groepje een afwasteil gevuld met water, een stuk zeep en een handdoek of keukenpapier.

ACTIVITEIT

Waarom wassen we onze handen voor het eten? Als je met vieze handen eet, dan kan je sneller ziek worden. Handen wassen we daarom altijd voor het eten, nadat je naar de wc bent geweest en als ze vuil zijn van het buitenspelen of verven.

Nu de leerlingen weten dat handen wassen belangrijk is, mogen ze dit gaan oefenen. Laat stap voor stap zien hoe je je handen goed schoon kunt wassen. Wees hierbij zorgvuldig. Was beide kanten van de handen, tussen de vingers, onder de nagels, etc. Laat de leerlingen de handelingen nadoen.

Plastificeer de handenwas kaart en hang deze bij de wasbak.

VARIATIE

Doe deze activiteit speciaal na een activiteit waarbij de handen van de leerlingen vies zijn geworden. Dan kunnen de leerlingen een groot verschil zien tussen vóór en ná het wassen.

Maak samen een lijst van de stappen die genomen worden bij het handen wassen en hang deze op boven de kraan. Dit kan in woorden, maar ook met plaatjes.

Begrippen

- ◆ Wassen
- ◆ Water
- ◆ Zeep
- ◆ Vuil
- ◆ Schoon
- ◆ Gezond zijn

EIGEN AANTEKENINGEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



mogelijk gemaakt door



Handen wassen 🍏 bijlage



mogelijk gemaakt door

