

## **Vastaus/ valtuustoaloite 26.2.2024 lasten parlamentin jäsen Noa Nieminen: kouluruuan maittavuus**

Kaupunginhallitus 20.05.2024 § 189  
80/12.00.00/2024

Valmistelu ja lisätiedot Ruokapalvelupäällikkö Tuija Pulkkinen, tuija.pulkkinen(at)orimattila.fi

### **Kaupunginvaltuusto 26.02.2024 § 29**

Lasten parlamentin jäsen Noa Nieminen jätti aloitteen kouluruuan maittavuudesta, jossa toivotaan mm. ruokalistasuunnittelua yhdessä ruokailijoiden kanssa

### **Kaupunginhallitus 11.3.2024 § 92**

Kaupunginhallitus päätti ohjata aloitteen konsernipalveluiden valmisteluun.

Vastauksena lasten parlamentin aloitteeseen:  
Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat monet eri asiat, kuten ruokakasvatus, ravitsemussuositukset, ruoan valmistusmenetelmät, sekä käytettävissä oleva raha.

Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytilaa on arvioitu kouluilla rehtoreiden toimesta keväällä 2024 nykytila.fi työkalulla ja näitä tuloksia on käyty läpi kevään rehtoritapaamisissa.

Lapsiparlamentissa 24.4.2024 ruokapalvelupäällikkö piti esityksen kouluruokaan liittyvistä lainalaisuuksista, sekä suosituksista, jotka ohjaavat ruokalistasuunnittelua.

Erilaisten lakien tarkoitus on suojata tietyt tarpeet kaikille ja luoda toimintamallit. Suosituksilla tähdätään lasten terveyteen liittyvillä toimilla. Opetussuunnitelmassa tähdätään näiden asioiden oppimiseen ja omaan elämään liittyviin valintoihin.

Materiaalissa käytiin läpi mm. kouluruuan historiaa, kouluruokailua (hyvinvointioppimista, ruokaosaamista), ravitsemusta (arjen ruokavalintoja: mm. lisää kasviksia, kalaa, palkokasveja, vähemmän sokeria, eläinrasvoja, punaista lihaa ja suolaa), vaihtamalla vähäkuituinen vilja täysjyvään, punaisen lihan vaihtaminen broileriin, eläinproteiinin korvaaminen kasviproteiinilla, runsassuolaisten tuotteiden vähentäminen mm. juustot, leikkeleet, leivät), kouluikäisen energiatarvetta ikäryhmittäin ja erilaisten ravintoaineiden jakautuminen (rasva 30-40% (tyydyttynyt alle 10%), proteiinit 13-17%, hiilihydraatit 45-50%). Ympäristöasiat otetaan huomioon ruokalistasuunnittelussa ja ruoanvalmistuksen prosesseissa. Myös

ruokapalveluiden käyttämät tilat ja toimintaympäristö vaikuttavat palvelun tuottamiseen.

Ruokalistasuunnittelussa huomioon otettavia asioita:

- tuotteistaminen : ruokalistakierto 5-6 vko, reseptiikka, eri ruokalajien esiintyminen ruokalistalla, valmistustapa.
- Laadukkaat, ravitsemuksellisesti korkealaatuiset raaka-aineet
- Vastuu siitä, että koulujen ruokalista on ravitsemussuosituksen mukainen, vaihteleva ja täysipainoinen
- Listassa on suosituksien mukaisesti vuorotellen keittoja, pääruokakastikkeita, vuokaruokia, pata- ja kappaleruokia. Kappaleruokia (esimerkiksi kalapuikot, lihapullat ja pinaattiletut) valittaessa tulee kiinnittää huomiota rasva- ja suolamääriin
- Tutustutaan uusiin raaka-aineisiin ja ruokalajeihin.
- Suomalaisia ja omalle alueelle tyypillisiä, sesongin mukaisia ruokalajeja kunnioitetaan ja tarjotaan kouluruokailussa.
- Huomioidaan muuttuva maailma ja muutokset ruokailutottumuksissa.
- Julkiset ruokapalvelut tiennäyttäjinä terveellisille valinnoille: ohjaus, neuvonta.

Kouluruokaan käytettävä raha kattaa aterioihin käytettävät elintarvikkeet, servetit, kertakäyttöastiat, henkilöstökulut, työvaatteet keittiövuokrat, koneet, laitteet, kuljetuskustannukset ja puhdistusaineet.

Keskusteltiin kouluruokailuun osallistumisesta ja ruokahävikin syntymisestä.

Yhteistyötä pidettiin tärkeänä koulun ja kodin välillä. Esimerkkinä mahdollisuutta huoltajan tutustumista kouluruokaan 1. luokkalaisen kouluun tutustumispäivänä.

Palautetta kouluruuasta tullaan tulevaisuudessa kysymään oppilailta aktiivisemmin. Lapsiparlamentin tapaamisessa mietittiin erilaisia toteuttamiskeinoja ja päädyttiin Webropol-kyselyyn, johon voi vastata joko verkossa tai mobiilisti. Kysely toteutetaan 2024 toukokuussa opetuspalveluissa. Tulokset analysoidaan kesäkuussa ja sen perusteella muokataan tulevia ruokalistoja.

Powerpointmateriaali on jaettu perusopetuksen käyttöön tukimateriaaliksi 5.-6.-luokkalaisten hyvinvointiohjelmaan.

Ruokapalvelut ovat mukana aktiivisesti valtakunnallisissa työryhmissä mm. Maistuva koulu-, Ruokakunta- sekä Kokonaisvaltaista ruokakasvatusta varhaiskasvatukseen ja perusopetukseen hankkeissa.

## Päätösehdotus

Kaupunginhallitus päättää antaa aloitteen johdosta annetun selvityksen kaupunginvaltuustolle tiedoksi ja esittää, että valtuusto toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

**Päätös** Kaupunginhallitus päätti antaa aloitteen johdosta annetun selvityksen kaupunginvaltuustolle tiedoksi ja esittää, että valtuusto toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.