

VALTUUSTOALOITE

Ultra-prosessointia ja lisäaineita sisältävien elintarvikkeiden vähentäminen kouluruokailussa

Kunnan vastuulla on varmistaa, että lapsille tarjottava ruoka on mahdollisimman ravitsevaa, turvallista ja tukee oppimiskykyä sekä hyvinvointia. Viime vuosina vanhempien huoli lisäaineista ja ultra-prosessoiduista ruoista lasten aterioissa on kasvanut merkittävästi, mikä on näkynyt myös valtakunnallisessa kansalaisaloitteessa, jossa vaadittiin lisäaineiden käytön vähentämistä erityisesti päiväkotit- ja kouluruoissa. Aiheesta on uutisoitu laajasti, ja keskustelu on noussut esiin useissa kunnissa vanhempien palautteen kautta.

Kunnan ruokapalveluissa käytetään tällä hetkellä tuotteita, jotka voivat sisältää useita lisäaineita yhden aterian sisällä. Eräissä tavallisessa kasvisruoan reseptissä löytyi yhteensä yhdeksän (9) eri E-koodia:

- E150c (väriaine)
- E450 (diphosfaatit, stabilointi)
- E516 (kalsiumkloridi)
- E339 (natriumfosfaatit)
- E471 (emulgointiaineet)
- E300 (askorbiinihappo)
- E160a (väri)
- E330 (sitruunahappo)
- E331 (natriumsitraatti)

Osaa näistä käytetään laajasti teollisessa ruoassa, mutta tutkimusnäyttö viittaa siihen, että erityisesti fosfaatteja ja eräitä stabilointiaineita kannattaa välttää lasten ruokavaliossa silloin, kun ne eivät ole välttämättömiä.

Tämän aloitteen tarkoitus ei ole syyllistää ruokapalvelua — päinvastoin. He tekevät tärkeää työtä niillä raaka-aineilla ja resursseilla, jotka heille on annettu.

Tavoitteena ei ole siirtyä ”joko tai” -ajatteluun, vaan tehdä hallittu, faktoihin perustuva parannus, joka lisää ruoan laatua, läpinäkyvyyttä ja lasten hyvinvointia.

Kunnioittavasti,

10.11.2025

Orimattilan Perussuomalaiset

Krista Liljegqvist



VILLE ERO

Ville Ero

Laura Jokela

