



§ 336

Kasvatus- ja koulutuslautakunnan vastaus nuorten aloitteisiin paremmasta kouluruoasta

HEL 2024-012361 T 12 01 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kahteen parempaa kouluruokaa koskevaan nuorten aloitteeseen seuraavan vastauksen:

Kiitos aloitteistanne.

On totta, että kouluruokailulla on iso merkitys oppilaiden terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitämisessä ja syömällä säännöllisesti jaksaa keskittyä paremmin koko koulupäivän. Olisikin tärkeää, että kaikki oppilaat kävisivät päivittäin syömässä monipuolisen ja riittävän lounaan.

Parempi kouluruoka voi tarkoittaa monta eri asiaa. Toisesta aloitteesta saamiemme lisätietojen perusteella kouluruokailu olisi parempaa, jos ruokailutilat olivat tilavammat ja rauhallisemmat. Tarjotut ruoat voivat myös olla valmistettu huonosti, esim. näyttää pahalle, olla kylmää tai palanutta. Lisäksi tarjolle toivottiin mehua ja myös erilaisia erityispäiviä tai eri maiden kulttuurijuhlia. Ruokailuun toivottiin enemmän vaihtoehtoja, eikä pelkästään kasvisruokia vaan myös vastuullisesti lähellä tuotettua lihaa. Lihan määrän vähentäminen kouluruokailussa lisää samalla eläinten hyvinvointia.

Kouluruokailun suunnittelua ohjaavat ravitsemus- ja ruokailusuositukset (Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus (VRN 2017), Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (VRN 2019), Terveyttä ruoasta (VRN 2014)). Ne antavat suuntaviivat ravitsevan ja monipuolisen kouluruoan suunnitteluun kaikille oppilaille. Esimerkiksi mehua ei suositusten mukaan saa tarjota, vaan lounaan ruokajuomana on maitoa, piimää ja vettä.

Vaihtoehtojen tarjoamisen tiedetään lisäävän oppilaiden osallistumista kouluruokailuun ja siksi päivittäin on tarjolla kaksi ruokaa, joista toinen on aina kasvisruoka. Niistä voi valita ruoaksi toisen tai syödä molempia. Juhlapäivät ja teemaviikot tuovat vaihtelua 9–10 kertaa vuodessa, ja silloin tarjotaan myös jälkiruokaa. Yksi teemoista on kevätlukukaudella vietettävä maateema, jossa tutustutaan eri maiden ruokiin.

Ravitsemussuositusten mukainen ruokavalio vähentää myös ruoan ympäristökuormitusta. Kaupunginvaltuusto on tehnyt vuonna 2019 päätöksen tavoitteesta vähentää liha- ja maitotuotteiden kulutusta 50 %. Kouluissa onkin nykyään 1–2 kertaa viikossa päivä, jolloin lounaalla on



tarjolla kaksi kasvisruokaa lisäkkeineen. Koululounailla lihan määrää on päätöksen mukaan vähennetty ja vaihdettu punaista lihaa vaaleaan lihaan tai kalaa sisältäviin vaihtoehtoihin ympäristö- ja ilmastovaikutusten vähentämiseksi. Vuosien 2018–2024 välillä on vähennetty kuusi punaista lihaa sisältävää ruokalajia, joista kolme on vaihdettu kasvisruokaan ja kolme kalaan tai siipikarjaan. Käyttämämme naudan-, sian- ja siipikarjanliha on kotimaista. Kala on vastuullisesti pyydettyä ja ruokalistalla on myös kotimaista järvikalaa.

Ruokailuympäristö vaikuttaa olennaisesti kouluruokailun suosioon joko sitä lisäävästi tai vähentävästi. Rauhallisessa, siistissä ja viihtyisässä ympäristössä ruokailuhetki tarjoaa virkistävän ja yhteisöllisen tauon kaikille ruokailuun osallistuville. Ravintolasalin tulisi olla houkutteleva, kannustava ja terveelliset valinnat mahdollistava ympäristö. Kun ruokasalissa viihtyy hyvin ruokailun ajan, lapsi ja nuori oppii ymmärtämään ruoan, yhdessäolon ja ruokatauon merkityksen hyvinvointinsa edistäjänä. Kouluruokailusuositusten mukaan oppilaiden ruokailuaika tulisi olla vähintään 30 minuuttia, mutta tämä ei toteudu kaikissa kouluissamme. Liian lyhyt ruokailuaika voi johtaa helposti ahmimiseen, pienempiin annoskokoihin tai ruokailun väliin jättämiseen. Lisäksi rehtorien tulee huomioida lounaan ajankohdan sopivuus lukujärjestyksiin sekä oppilaiden koulupäivän pituus, ettei ruokailuaika ole aivan liian aikainen tai myöhäinen.

Kun uusi koulurakennus ja -ravintola suunnitellaan, huomioimme suunnittelussa, että koulun oppilaat mahtuvat ruokailemaan tilaan 30 minuutin ruokailuvuorossa. Lisäksi kalustuksessa voidaan huomioida, että on erikokoisia pöytäryhmiä lisäämässä viihtyisyyttä ja mahdollisuutta valita itselle sopiva paikka. Haasteena suosituksen toteuttamisessa on etenkin, jos oppilasmäärä kasvaa vuosien varrella ja samaan kouluravintolaan tulee mahdollistaa enemmän syöjiä ruokailuvuoroja ja kalustusta tiivistämällä. Ravintolatilojen laajentaminen voi olla mahdotonta, jos koulu on täynnä tai uusien ravintolatilojen rakentaminen taas olisi hyvin kallista.

Kouluruoan tulee olla laadukasta, maukasta ja hyvin valmistettua, eikä se saa olla raakaa, palanutta tai kylmää. Jos huomaat kouluravintolassa, että näin on, on paras kertoa siitä heti kouluravintolan henkilökunnalle, jotta he voivat korjata tilanteen heti ja vaihtaa uudet ruoat tarjolle. Keittiöhenkilökunnalle voi ruokailun jälkeen kertoa pitikö tämän päivän ruoan mausta tai ulkonäöstä. Kaikki oppilailta saamamme palaute auttaa meitä kehittämässä.

Pidämme tärkeänä, että koululounasta kehitetään oppilaiden tarpeiden mukaan. Pidämme vuosittain oppilaille asiakastytyväisyyskyselyn ja toiveruokakyselyn, joiden pohjalta suunnittelemme ruokalistaa. Järjes-



tämme otantana myös ruokaraateja, joissa oppilailla on mahdollisuus arvioida uusia kehitettyjä ruokalajeja, ennen kuin ne pääsevät ruokalistalle. Kouluruokailuun ei ole varattu lisärahoitusta, joten pyrimme kehittämään kouluruokailua paremmaksi nykyisellä rahamäärällä.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suosittelee Helsingin kouluja perustamaan ravintolatoimikuntia antamaan syötteitä entistä maukkaamman kouluruoan kehittämiseen.

Kouluruokailun kehittämiseksi jokaisessa koulussa olisi hyvä toimia ravintolatoimikunta. Se on ryhmä, jossa oppilaat yhdessä koulun ja ruokapalvelun henkilökunnan kanssa voivat yhdessä kehittää juuri oman koulun ruokailua. Se olisi myös hyvä ryhmä keskustella tämän tyyppisistä asioista, kuten miten voimme rauhoittaa oman koulun ruokailuaita tai mitä mausteita toivoisimme tarjolle. Jos teidän koulussa ei vielä ole ravintolatoimikuntaa, sitä kannattaa ehdottaa rehtorille. Kysymyksiä, ehdotuksia tai palautteita kouluruokailuun liittyen voi antaa myös Helsingin kaupungin hel.fi-nettisivujen kautta Anna palautetta -kohdassa.

Voitte olla yhteydessä lisätiedonantajaan, jos haluatte tarkemmin tietoja joistakin edellä mainituista asioista tai tulee muuta kysyttävää.

Käsittely

Vastaehdotus:

Sami Säynevirta: Lisäys seitsemännen kappaleen neljännen lauseen perään:

Lihan määrän vähentäminen kouluruokailussa lisää samalla eläinten hyvinvointia.

Kannattaja: Sini Korpinen

Vastaehdotus:

Mirita Saxberg: Lisäys kpl 10 alkuun:

"Kouluruoan tulee olla laadukasta, MAUKASTA, ja hyvin valmistettua,..."

Kannattaja: Johanna Laisaari

Vastaehdotus:

Ted Apter: Uusi kohta 11

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suosittelee Helsingin kouluja perustamaan ravintolatoimikuntia antamaan syötteitä entistä maukkaamman kouluruoan kehittämiseen.



Kannattaja: Mirita Saxberg

Kasvatus- ja koulutuslautakunta hyväksyi yksimielisesti kaikki kolme vastaehdotusta.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Satu Järvenkallas

Lisätiedot

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22596
katja.peranen(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Aloitteiden tekijät

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Lausuntoehdotus

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antaa kahteen parempaa kouluruokaa koskevaan nuorten aloitteeseen seuraavan vastauksen:

Kiitos aloitteistanne.

On totta, että kouluruokailulla on iso merkitys oppilaiden terveyden ja hyvinvoinnin ylläpitämisessä ja syömällä säännöllisesti jaksaa keskittyä paremmin koko koulupäivän. Olisikin tärkeää, että kaikki oppilaat kävisivät päivittäin syömässä monipuolisen ja riittävän lounaan.

Parempi kouluruoka voi tarkoittaa monta eri asiaa. Toisesta aloitteesta saamiemme lisätietojen perusteella kouluruokailu olisi parempaa, jos ruokailutilat olivat tilavammat ja rauhallisemmat. Tarjotut ruoat voivat myös olla valmistettu huonosti, esim. näyttää pahalle, olla kylmää tai palanutta. Lisäksi tarjolle toivottiin mehua ja myös erilaisia erityispäiviä tai eri maiden kulttuurijuhlia. Ruokailuun toivottiin enemmän vaihtoehtoja, eikä pelkästään kasvisruokia vaan myös vastuullisesti lähellä tuotettua lihaa.

Kouluruokailun suunnittelua ohjaavat ravitsemus- ja ruokailusuositukset (Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus (VRN 2017), Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (VRN 2019), Terveyttä ruoasta (VRN 2014)). Ne antavat suuntaviivat ravitsevan ja monipuolisen kouluruoan suunnit-



teluun kaikille oppilaille. Esimerkiksi mehua ei suositusten mukaan saa tarjota, vaan lounaan ruokajuomana on maitoa, piimää ja vettä.

Vaihtoehtojen tarjoamisen tiedetään lisäävän oppilaiden osallistumista kouluruokailuun ja siksi päivittäin on tarjolla kaksi ruokaa, joista toinen on aina kasvisruoka. Niistä voi valita ruoaksi toisen tai syödä molempia. Juhlapäivät ja teemaviikot tuovat vaihtelua 9–10 kertaa vuodessa, ja silloin tarjotaan myös jälkiruokaa. Yksi teemoista on kevätlukukaudella vietettävä maateema, jossa tutustutaan eri maiden ruokiin.

Ravitsemussuositusten mukainen ruokavalio vähentää myös ruoan ympäristökuormitusta. Kaupunginvaltuusto on tehnyt vuonna 2019 päätöksen tavoitteesta vähentää liha- ja maitotuotteiden kulutusta 50 %. Kouluissa onkin nykyään 1–2 kertaa viikossa päivä, jolloin lounaalla on tarjolla kaksi kasvisruokaa lisäkkeineen. Koululounailla lihan määrää on päätöksen mukaan vähennetty ja vaihdettu punaista lihaa vaaleaan lihaan tai kalaa sisältäviin vaihtoehtoihin ympäristö- ja ilmastovaikutusten vähentämiseksi. Vuosien 2018–2024 välillä on vähennetty kuusi punaista lihaa sisältävää ruokalajia, joista kolme on vaihdettu kasvisruokaan ja kolme kalaan tai siipikarjaan. Käyttämämme naudan-, sian- ja siipikarjanliha on kotimaista. Kala on vastuullisesti pyydettyä ja ruokalistalla on myös kotimaista järvikalaa.

Ruokailuympäristö vaikuttaa olennaisesti kouluruokailun suosioon joko sitä lisäävästi tai vähentävästi. Rauhallisessa, siistissä ja viihtyisässä ympäristössä ruokailuhetki tarjoaa virkistävän ja yhteisöllisen tauon kaikille ruokailuun osallistuville. Ravintolasalin tulisi olla houkutteleva, kannustava ja terveelliset valinnat mahdollistava ympäristö. Kun ruokasalissa viihtyy hyvin ruokailun ajan, lapsi ja nuori oppii ymmärtämään ruoan, yhdessäolon ja ruokatauon merkityksen hyvinvointinsa edistäjänä. Kouluruokailusuositusten mukaan oppilaiden ruokailuaika tulisi olla vähintään 30 minuuttia, mutta tämä ei toteudu kaikissa kouluissamme. Liian lyhyt ruokailuaika voi johtaa helposti ahmimiseen, pienempiin annoskokoihin tai ruokailun väliin jättämiseen. Lisäksi rehtorien tulee huomioida lounaan ajankohdan sopivuus lukujärjestyksiin sekä oppilaiden koulupäivän pituus, ettei ruokailuaika ole aivan liian aikainen tai myöhäinen.

Kun uusi koulurakennus ja -ravintola suunnitellaan, huomioimme suunnittelussa, että koulun oppilaat mahtuvat ruokailemaan tilaan 30 minuutin ruokailuvuorossa. Lisäksi kalustuksessa voidaan huomioida, että on erikokoisia pöytäryhmiä lisäämässä viihtyisyyttä ja mahdollisuutta valita itselle sopiva paikka. Haasteena suosituksen toteuttamisessa on etenkin, jos oppilasmäärä kasvaa vuosien varrella ja samaan kouluravintolaan tulee mahdollistaa enemmän syöjiä ruokailuvuoroja ja kalustusta tiivistämällä. Ravintolatilojen laajentaminen voi olla mahdotonta, jos kou-



lu on täynnä tai uusien ravintolatilojen rakentaminen taas olisi hyvin kallista.

Kouluruoan tulee olla laadukasta ja hyvin valmistettua, eikä se saa olla raakaa, palanutta tai kylmää. Jos huomaat kouluravintolassa, että näin on, on paras kertoa siitä heti kouluravintolan henkilökunnalle, jotta he voivat korjata tilanteen heti ja vaihtaa uudet ruoat tarjolle. Keittiöhenkilökunnalle voi ruokailun jälkeen kertoa pitikö tämän päivän ruoan mausta tai ulkonäöstä. Kaikki oppilailta saamamme palaute auttaa meitä kehittämässä.

Pidämme tärkeänä, että koululounasta kehitetään oppilaiden tarpeiden mukaan. Pidämme vuosittain oppilaille asiakastytyväisyyskyselyn ja toiveruokakyselyn, joiden pohjalta suunnittelemme ruokalistaa. Järjestämme otantana myös ruokaraateja, joissa oppilailla on mahdollisuus arvioida uusia kehitettyjä ruokalajeja, ennen kuin ne pääsevät ruokalistalle. Kouluruokailuun ei ole varattu lisärahoitusta, joten pyrimme kehittämään kouluruokailua paremmaksi nykyisellä rahamäärällä.

Kouluruokailun kehittämiseksi jokaisessa koulussa olisi hyvä toimia ravintolatoimikunta. Se on ryhmä, jossa oppilaat yhdessä koulun ja ruokapalvelun henkilökunnan kanssa voivat yhdessä kehittää juuri oman koulun ruokailua. Se olisi myös hyvä ryhmä keskustella tämän tyyppisistä asioista, kuten miten voimme rauhoittaa oman koulun ruokailuaikaa tai mitä mausteita toivoisimme tarjolle. Jos teidän koulussa ei vielä ole ravintolatoimikuntaa, sitä kannattaa ehdottaa rehtorille. Kysymyksiä, ehdotuksia tai palautteita kouluruokailuun liittyen voi antaa myös Helsingin kaupungin hel.fi-nettisivujen kautta Anna palautetta -kohdassa.

Voitte olla yhteydessä lisätiedonantajaan, jos haluatte tarkemmin tietoja joistakin edellä mainituista asioista tai tulee muuta kysyttävää.

Esittelijän perustelut

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialalle on saapunut vastattavaksi kaksi nuorten aloitetta (1.10. ja 20.9.2024), joissa toivotaan parempaa kouluruokaa. Toisessa aloitteessa toivotaan, että kouluruuasta tehdään parempi koko Helsingissä. Toisessa nostetaan esiin nuorten mielenterveys ja se, että oppilaat jaksaisivat paremmin koulussa, heillä olisi parempi mielentila ja he jaksaisivat opiskella koko päivän, jos koulussa olisi parempaa ruokaa, jota opiskelijat söisivät nykyistä enemmän.

Aloitteen tekijöitä on lähestytty sähköpostitse ja tiedusteltu, onko heillä kiinnostusta antaa lisätietoja. Lisätietoja saatiin toiselta aloitteen tekijältä. Aloitteen tekijän mukaan tulisi parantaa mm. tilojen viihtyisyyttä ja rauhallisuutta, ruokavaihtoehtojen ja erityispäivien määrää ja ruokien



tulisi olla paremmin valmistettuja. Eri maiden kulttuurijuhlista toivotaan huomioitavan esimerkiksi ID-juhat. Tarjolla voisi välillä olla mehua ja vastuullisesti lähituotettuja liharuokia.

Toimialalla on sovittu, että kaikki vastaukset nuorten aloitteisiin lähetetään rehtoreille tiedoksi ja viedään opettajien saataville opehuone.fi-verkkosivuille. Vastaus lähetetään aloitteen tekijälle pöytäkirjanotteena lautakunnan päätöksen jälkeen.

Hallintosäännön 26 luvun 3 §:n mukaan nuorten aloitteeseen vastaa se lautakunta tai johtokunta, jonka toimivaltaan tai jonka alaisen viranomaisen toimivaltaan aloitteessa esitetty toimenpide kuuluu. Vastaus lähetetään aloitteen tekijälle pöytäkirjanotteena lautakunnan päätöksen jälkeen.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Satu Järvenkallas

Lisätiedot

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22596
katja.peranen(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Aloitteiden tekijät

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Tiedoksi

Kehittämispalvelut
Nuorten Helsinki
Koulujen ja oppilaitosten rehtorit