

Vastaus valtuustoaloitteeseen / Maistuva ja ravitseva kouluruoka on lasten perusoikeus

Kaupunginvaltuusto 25.08.2025 § 81

Perussuomalaisten valtuustoryhmä esitti seuraavan valtuustoaloitteen:

” Olemme saaneet erittäin huolestuttavaa palautetta niin oppilailta, vanhemmilta kuin opettajiltakin, että nykyinen koulu- ja (päiväkotiruoka ei täytä sitä tehtävää, joka sillä pitäisi olla: tarjota lapsille ja nuorille ravitsevaa, maukasta ruokaa, jonka turvin he jaksavat opiskella ja voivat hyvin koko koulupäivän ajan. Kun ruoka jää syömättä sen maun tai laadun takia, kärsii myös oppiminen.

Kouluruoan on oltava vähemmän prosessoitua, ravinteikasta ja maistuvaa, niin että oppilaat jaksavat koulupäivän loppuun asti. Sen on oltava myös kotimaista ja lähellä tuotettua, sillä suomalainen ruoka on laadukasta, turvallista ja ekologisesti kestävä, ja samalla tuemme kotimaista maataloutta ja aluetaloutta. Tällä hetkellä valitettavasti ainesosaluettelot ja saatu palaute kertovat kouluruoasta muuta.

Kouluruoassa on syytä kunnioittaa suomalaisia ruokaperinteitä. Kouluruoan tulee olla lapsille tuttua ja maittavaa perusruokaa, ei ideologisia kokeiluja, jotka jäävät lautaselle. Kouluruokailussa ensisijainen tavoite tulee olla lasten ja nuorten terveys ja hyvinvointi. Kasvavien lasten ja nuorten keho tarvitsee monipuolisesti ravintoaineita, joita perinteiset liha-, kana- ja kalaruoat, kasvikset sekä kevytmaito tarjoavat. Kasvisruoka voi olla vaihtoehtona edellä mainittujen ruokien rinnalla.

Kouluruoka on merkittävä osa lasten hyvinvointia ja jaksamista ja se on myös koulussa oppimisen edellytys. Sen tulisi kattaa noin kolmasosa oppilaan päivittäisestä energiansaannista. Nyt kun ruokaa menee enemmän roskeen kuin vatsaan, jossain on epäonnistuttu. Toivomme, että huoli otetaan todesta ja vakavasti.

Me allekirjoittaneet esitämme, että Kokkolan kaupunki ryhtyy toimenpiteisiin kouluruoan laadun parantamiseksi siten, että se:

1. käynnistää viipymättä laajamittaiset korjaustoimenpiteet ruokalistojen ja reseptiikan uudistamiseksi vähemmän prosessoituun suuntaan
2. osallistaa ja tiedottaa ensisijaisesti lapsia, nuoria ja perheitä, ja kuulee myös opetus- ja kasvatushenkilöstöä
3. palauttaa ruokalistoihin tutut, ravitsevat ja maistuvat ruoat, jotka pitävät sisällään päivittäin myös liha-, kana- tai kalaruoan ja ruokajuomavaihtoehtona myös kevytmaidon.

Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti merkitä aloitteen pöytäkirjaansa ja saattaa sen kaupunginhallituksen käsittelyyn.

Kaupunginhallitus 12.01.2026 § 15

Valmistelija

Puhtaus- ja ruokapalvelupäällikkö Jutta Koivuniemi

Valtuustoaloite

Me allekirjoittaneet esitämme, että Kokkolan kaupunki ryhtyy toimenpiteisiin kouluruoan laadun parantamiseksi siten, että se:

1. käynnistää viipymättä laajamittaiset korjaustoimenpiteet ruokalistojen ja reseptiikan uudistamiseksi vähemmän prosessoituun suuntaan
2. osallistaa ja tiedottaa ensisijaisesti lapsia, nuoria ja perheitä, ja kuulee myös opetus- ja kasvatushenkilöstöä
3. palauttaa ruokalistoihin tutut, ravitsevat ja maistuvat ruoat, jotka pitävät sisällään päivittäin myös liha-, kana- tai kalaruoan ja ruokajuomavaihtoehtona myös kevytmaidon.

Vastauksena kuntalaisaloitteeseen toteamme, että Kokkolan kaupungin päiväkotij- ja kouluruoka valmistetaan nojaten kansallisiin ravitsemussuosituksiin. (julk. 11/ 2024)

1. Korjaavat toimenpiteen ja jatkuva kehittäminen

Reseptiikkaamme on uudistettu kehittämisprojektin 2024–2025 aikana ja kehittämissyö on jatkuvaa. Tavoitteena on ollut mahdollisimman puhtaasti tuotettujen raaka-aineiden käyttö aterioiden valmistuksessa.

Uuden reseptiikan mukainen ruokalista on otettu käyttöön heinäkuussa 2025. Ruokalista on muuttunut aiempaa puhtaammaksi ja vähemmän prosessoiduksi. Olemme siirtyneet pois natriumglutamaattia sisältävistä liemivalmisteista ja maustesekoituksista ja tuoneet tilalle aidot, luonnolliset raaka-aineet.

Esimerkiksi jauhelihakastike on uudistunut täysin: ennen siinä oli liemivalmisteita, mausteseoksia ja ketsuppia. Nyt maku syntyy mm. lisääaineettomasta tomaattisoseesta, perusmausteista sekä sipulista ja persiljasta.

Ruoan terveellisyydestä kertoo sen ravintosisältö. Prosessointi tarkoittaa kaikkea ruuan käsittelyä pelloilta pöytään tapahtuvan ruokaketjun aikana. Prosessointi parantaa ruoan turvallisuutta, säilyvyyttä ja tekee ravintoaineista helpommin imeytyviä (esim. kypsennys lisää joidenkin vitamiinien saatavuutta). Prosessoiduista

raaka-aineista on mahdollista valmistaa ravintosisällöltään ja maultaan hyvää koulu- ja päiväkotiruokaa. Esimerkiksi kalapuikot, lihapullat, kananugetit sekä makkararuokat.

Joukkoruokailussa, joissa on suuret volyymit, käytetään prosessoituja raaka-aineita, koska ne takaavat paremman säilyvyyden, ruokaturvallisuuden ja tasalaatuisuuden suurissa valmistuserissä, mikä vähentää hävikkiä ja hygieniariskejä. Prosessoidut tuotteet myös varmistavat saatavuuden ja kustannustehokkuuden ympäri vuoden.

Kokkolan kaupungin ruokapalveluissa valmistetaan päivittäin noin 10 000 annosta. Peruna ja juurekset ovat lähialueella tuotettuja. Sopimustoimittajana Kotirannan vihannes. Liha on 100 % kotimaista. Vihanneksissa suosimme sesonkituotteita mahdollisuuksien mukaan. Perusraaka-aineet ovat varsin vähän prosessoituja.

Prosessoinnilla viitataan useisiin myös ruoan lisäainepitoisuuteen. Uuden ruokalistan raaka-aineiden ja tuotteiden sisältämät lisäaineet varmistavat ruoan turvallisuuden ja tasalaatuisuuden. Niiden tehtävä on parantaa esimerkiksi rakennetta, väriä, makua ja/tai säilyvyyttä. Säilöntäaineet estävät mikrobien kasvua ja lisäävät elintarvikkeen turvallisuutta.

Tuotteista nousevat E-koodit ovat usein lisäaineina käytettyjä aineita, joita esiintyy luonnostaan ruoassa. Samoja yhdisteitä syntyy myös elimistön aineenvaihdunnan seurauksena. Ne ovat ruokaviraston tarkoin tutkimia ja hyväksymiä.

Ravitsemussuosituksissa painotetaan kasvispohjaisten pehmeiden tyydyttymättömien rasvojen käyttöä (mm. kasvimargariini leipärasvana sekä kasvirasvasekoite). Meillä käytössä ruoka 15%, joka on kasvipohjainen ja aineosat: Rasvaton MAITO, vesi, kasviöljyt (rapsi, rypsi), muunnetut tärkkelykset, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (karotenoidit, joka on luonnonpigmentti). Tuotteen sisältämä E-koodi tulee kyseistä emulgointiaineesta.

Kuuntelemme ruokalistasuunnittelussa myös ruokailijoiden toiveita. Toiveruoat kuten kalapuikot, pizza, kananugetit ja pinaattiletut edustavat prosessoituja ruokalajeja, mutta toiveruokina niitä on pidetty kohtuullisessa määrin ruokalistalla. Jatkuvan kehittämisen periaatteen mukaisesti ruokapalveluissa on meneillään erityisruokavalioiden prosessien kevytauditointi sekä keväällä 2026 koko ruokatuoannon prosessien kevytauditointi valtuustoaloitteessa mainittujen kehittämiskohteiden pohjalta.

2. Osallistaminen ja tiedottaminen

Olemme sopineet syyskuussa 2025 yhteistyössä Kokkolan kaupungin opetus- ja kasvatustoimen sekä puhtaus- ja ruokapalveluiden edustajien kesken viestinnän ja osallistamisen muodoista, jonka tavoitteena on lisätä koulu- ja päiväkotiruokatietoisuutta ja kehittää yhteistyötä. Toimenpiteinä:

1. Olemme sopineet

- Tiedotuskanavana perheille on Wilma ja kokkola.fi sivut
- Nuoria ja lapsia osallistetaan työpajoin, PuRu osallistuu omasta roolistaan käsin eri teematapahtumiin
- Toiveruokaviikot toteutetaan yhteistyössä koululaisten kanssa
- Osallistutaan lapsi- ja nuorisovaltuustotyöhön
- Olemme käytettävissä vanhempainiltoihin ja koulun tapahtumissa
- Säännölliset yhteistyön kehittäminen opetuksen ja varhaiskasvatuksen kanssa, mm. osallistumalla kk-palavereihin. PuRu, kaupunkiympäristö- ja opetus- ja kasvatusjohtajien vuosittaiset yhteistyöpalaverit
- Kehitetään ja säännöllistetään makuraatitoimintaa
- Päivitämme laatukäsikirjamme, joka kuvaa koulu- ja päiväkotiruoan tavoitteet ja sisällön
- Hymynaamalaitteiden määrän lisääminen systemaattisen palautteen keräämiseen lapsilta ja nuorilta koulujen ruokasaleissa.

3. Tutut turvalliset tuotteet ja raaka-aineet

Koulu- ja päiväkotiruoan tavoitteet

Reseptiikan ja ruokalistauudistuksen tavoitteena on, että kehitettävissä resepteissä ja tuotteissa on mahdollisimman matalat allergeenit ja ohjaavana koulu- ja päiväkotien ruokasuositukset. Tuotteiden ainesosaluettelot mahdollisimman lyhyet ja ”puhtaat”. Päättavoite on valmistaa ja tarjota monipuolista, ravitsevaa ja maukasta koulu- ja päiväkotiruokaa. Puhtaus- ja ruokapalveluhenkilökunta on omasta roolistaan käsin koulu- ja päiväkotiruokakasvattajia. Ruokakasvatuksen merkittävä tavoite on tutustuttaa ruokailijat uusin makuihin ja raaka-aineisiin ja monipuolisiin ateriakokonaisuuksiin.

Viimeisimmässä elintarvikkeiden kilpailutuksessa 2024 kriteereiksi on nostettu hankintalain sallimissa rajoissa kotimaisuus, laatuksikriteereinä ravitsemuksellinen ja ekologinen kestävyys sekä vastuullisuus tuotannossa. Tämänhetkessä sopimustuotevalikoimassa juurekset ja vihannekset ovat lähellä tuotettua ja liha on 100 % kotimaista.

Heinäkuussa 2025 käyttöön otettavat valikoimat perustuvat puhtaisiin perusraaka-aineisiin ja esimerkiksi ja aromivahventeita sisältävien valmiskastikepohjien ja mausteseoksien käyttö korvataan puhtailla perusmausteilla. Liha-/kalapääruokien ohella tarjoamme päivittäin runsaasti kasviksia ja kasvipohjaisia tuotteita.

Nykyinen ruokalista sisältää suositusten mukaisesti lihaa ja kalaa sekä maitotuotteita. Monipuolinen ja terveyttä edistävässä ruokavalio sisältää myös kasvikuntatuotteiden ja kasvisraaka-aineita. Kasvien lisääminen tukee hyvän ravintoarvon lisäksi myös kotimaisten raaka-aineiden käyttöä. Olemme laajentaneet salaattipöytien valikoimia, jotta mahdollisimman moni löytää omaan makuun sopivia kasviksia.

Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan sesongin mukaisten, kotimaisten ja ekologisesti tuotettujen raaka-aineiden käyttö niin pitkälle kun se on mahdollista.

Ruokalista on laadittu ravitsemussuositukset huomioiden. Päiväkotien aamu- ja välipalojen sisältöjä on tarkistettu jo aiemmin ja leikkeleiden määrä on vähennetty ravitsemussuositusten mukaiseksi ja korvattu esim. raejuustolla, kananmunalla ja kotimaisilla marjoilla.

- Runsaasti lisättyä sokeria sisältävien makeiden välipalojen määrä on jo nyt karsittu ja niitä tullaan tarkastelemaan edelleen.
- Ruokajuomana tarjoamme rasvatonta maitoa/ vettä.

Koulumaitotuen hyödyntäminen edellyttää rasvattoman maidon käytön ruokajuomana. Jos siirrymme kevytmaitoon sen kustannusvaikutus vuositasolla, on n.16 596 € koulumaitotuen menetyksen vuoksi.

- Kevyt- ja täysmaidon sisältämä maitorasva on lähes 70 %:sti kovaa, tyydyttynyttä tai transrasvaa.
- Mm. suomalaisessa lapsiin kohdistuneessa STRIP-tutkimuksessa osoitettiin, että rasvattoman maidon ja kasvirasvan käyttö edistävät sydän- ja verisuoniterveyttä varhaislapsuudesta lähtien.
- Maidon luontaisesti tyydyttynyt kova rasva ei ole ravitsemuksellisesti tarpeellista. Se on ruokavaliossa pelkkä energianlähde, jolla on myös tieteellisesti osoitettu yhteys sydän- ja verisuonisairauksiin.

Huomiomme ruokalistasuunnittelussa ja kehittämisessä ruokailijoiden palautteen ja toiveita. Toteutamme muutokset tuotannon sallimissa rajoissa.

Syksyn 2025 aikana toteutettuja ja kevään 2026 tulevia muutoksia mm. runsaasti mielipiteitä jakavia ja palautteita saaneita ruokia on muutettu / korvattu uusilla tuotteilla. Esimerkiksi liha-makaronilaatikko on palautettu ja rinnalla kasvisruokailijoille makaronilaatikko, lisäksi keväälle olemme suunnitelleet palautettavaksi tuttuja ruokia mm. uunimakkaran lisukkeineen.

Kaupunginjohtaja

Kaupunginhallitus päättää esittää kaupunginvaltuustolle, että valtuusto

- 1 merkitsee tiedoksi aloitteen johdosta suoritettut toimenpiteet.
- 2 katsoo aloitteen tulleen käsitellyksi.

Päätös

Kaupunginhallitus hyväksyi päätösesityksen.

Kaupunginhallitus

Kaupunginvaltuusto

- 1 merkitsee tiedoksi aloitteen johdosta suoritettut toimenpiteet.
- 2 katsoo aloitten tulleen käsitellyksi.

Päätös

Kaupunginvaltuusto hyväksyi päätösesityksen.