

Svar på fullmäktigemotion / Välsmakande och näringsrik skolmat är barns grundläggande rättighet

Stadsfullmäktige 25.8.2025 § 81

Sannfinländarnas fullmäktigegrupp lade fram följande fullmäktigemotion:

"Vi har fått mycket oroväckande respons av både elever, föräldrar och lärare om att den nuvarande skol- och (daghems)maten inte uppfyller den funktion den har, dvs. att erbjuda barn och unga näringsrik och välsmakande mat som hjälper dem att orka studera och må bra under hela skoldagen. Inläringen lider när de låter bli att äta maten på grund av dess smak eller kvalitet.

Skolmaten ska vara mindre processad, näringsrik och välsmakande så att eleverna orkar till slutet av skoldagen. Maten ska också vara inhemsk och närodlad, eftersom den finländska maten är högklassig, säker och ekologiskt hållbar, och vi stödjer samtidigt det finländska jordbruket och regionalekonomin. Just nu ser det ut som att skolmaten är något helt annat med tanke på ingrediensförteckningen och den respons som inkommit.

Skolmaten borde respektera finländska mattraditioner. Skolmaten ska vara vanlig mat som barnen känner till och tycker om, inte ideologiska experiment som de lämnar på tallriken. Det primära målet för skolmaten ska vara barns och ungas hälsa och välmående. Växande barns och ungas kroppar behöver mångsidiga näringsämnen som traditionella kött-, kyckling- och fiskrätter, grönsaker och lättmjölk ger dem. Vegetariska maträtter kan erbjudas som alternativ vid sidan av dessa.

Skolmaten är en viktig del av barns välbefinnande och ork och det är också en förutsättning för deras lärande i skolan. Den borde täcka ca en tredjedel av elevernas dagliga energiintag. Något har misslyckats nu när mer mat hamnar i soporna än i elevernas magar. Vi hoppas att denna oro tas seriöst och på allvar.

Vi undertecknande föreslår att Karleby stad vidtar åtgärder för att förbättra kvaliteten på skolmaten genom att:

- 1 utan dröjsmål vidta omfattande åtgärder för att förnya menyerna och recepten för att erbjuda mindre processad mat
- 2 involvera och informera i första hand barn, unga och familjer och genom att också höra skol- och daghemspersonalen

- 3 ta in bekanta, näringsrika och välsmakande maträtter på menyn som dagligen innehåller kött, kyckling eller fisk, och också erbjuda lättmjölk som matdryck.”

Bilaga A Undertecknad fullmäktigemotion (på finska)

Beslut

Stadsfullmäktige beslutade anteckna motionen i sitt protokoll och ge den till stadsstyrelsen för behandling.

Stadsstyrelsen 12.1.2026 § 15
53/00.01.06/2025

Beredning

Städ- och matservicechef Jutta Koivuniemi

Fullmäktigemotion

Vi undertecknade föreslår att Karleby stad vidtar åtgärder för att förbättra kvaliteten på skolmaten genom att:

- 1 utan dröjsmål vidta omfattande åtgärder för att förnya menyerna och recepten för att erbjuda mindre processad mat
- 2 involvera och informera i första hand barn, unga och familjer och genom att också höra skol- och daghemspersonalen
- 3 ta in bekanta, näringsrika och välsmakande maträtter på menyn som dagligen innehåller kött, kyckling eller fisk, och också erbjuda lättmjölk som matdryck.

Som svar på kommuninvånarinitiativet konstaterar vi att maten i Karleby stads daghem och skolor följer de nationella näringsrekommendationerna (publicerad 11/2024).

1 Korrigering åtgärder och kontinuerlig utveckling

Våra recept förnyades i samband med ett utvecklingsprojekt som genomfördes 2024–2025 och arbetet är fortgående. Målet har varit att använda så rena råvaror som möjligt vid tillredningen av måltiderna.

En meny som följer de nya recepten togs i bruk i juli 2025. Menyn innehåller renare och mindre processade rätter. Vi har slutat använda buljonger och kryddblandningar som innehåller natriumglutamat och övergått till äkta och naturliga råvaror.

Vi har förnyat exempelvis köttfärssåsen helt och hållet: tidigare tillagades den med buljong, kryddblandningar och ketchup. Numera smaksätts såsen med bland annat tomatpuré utan tillsatser, baskryddor, lök och persilja.

Näringsinnehållet ger dig information om matens sundhet. Processande innebär all bearbetning som sker i matkedjan mellan åkern och matbordet. Processandet förbättrar matens säkerhet och hållbarhet samt förbättrar näringsämnenas upptagning i kroppen (t.ex. en del vitaminer är lättare att för kroppen ta upp efter upphettning). Det är möjligt att tillaga god skol- och daghemsmat med bra näringsinnehåll av processade råvaror, t.ex. fiskpinnar, köttbullar, kycklingnuggets och korvrätter.

Processade råvaror används vid tillagning av mat i stora volymer eftersom de säkerställer bättre hållbarhet och matsäkerhet samt att maten håller jämn kvalitet, vilket minskar på svinnet och hygienriskerna. Processade produkter säkerställer också att råvarorna finns att få året runt och är kostnadseffektiva.

Inom Karleby stads matservice tillagas ca 10 000 portioner dagligen. Potatis och rotfrukter är närproducerade. Vår avtalsleverantör är Kotirannan vihannes. Köttet vi använder är 100 procent inhemskt. Vi använder säsongens grönsaker i mån av möjlighet. Basråvarorna är minimalt processade.

Med processande hänvisas ofta till matens tillsatsämnen. De tillsatsämnen som ingår i menyens råvaror och produkter säkerställer att maten är säker och av jämn kvalitet. Deras uppgift är att förbättra t.ex, matens konsistens, färg, smak och/eller hållbarhet. Konserveringsmedlen hindrar mikrobiltillväxt och ökar livsmedlets säkerhet.

Produkternas E-koder beskriver ofta ämnen som använts som tillsatser och förekommer naturligt i maten. Samma föreningar bildas också i kroppen genom ämnesomsättningen. De är noggrant undersökta och godkända av Livsmedelsverket.

I näringsrekommendationerna betonas användningen av mjuka, omättade fetter från växtriket (bl.a. vegetabiliskt margarin på bröd och vegetabilisk fettblandning). Vi använder Mat 15 % som är gjord på vegetabiliska oljor och innehåller: fettfri MJÖLK, vatten, vegetabiliska oljor (raps, ryps), modifierad stärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färgämne (karotener som är ett naturligt förekommande pigment). E-koden som finns i produkten beror på detta emulgeringsmedel.

Vi beaktar också barns och ungas önskemål i vår menyplanering. Fiskpinnar, pizza, kycklingnuggets och spenatplättar är exempel på maträtter som barn och unga önskat, och eftersom de är efterfrågade finns de i måttlig mängd på menyn.

I enlighet med principen om kontinuerlig utveckling inom matservicen pågår en förenklad auditering av processen för specialdieter. Utifrån de utvecklingsobjekt som framkom i

fullmäktigemotionen genomförs en förenklad auditering av processerna inom hela livsmedelsproduktionen under våren 2026.

2 Delaktighet och information

Representanterna för Karleby stads tjänster för undervisning och fostran samt städ- och matservice har gemensamt kommit överens om formerna för kommunikation och delaktighet i september 2025. Målet är att öka medvetenheten om skol- och daghemsmaten och förbättra samarbetet.

Åtgärder som vi kommit överens om:

- Wilma och stadens webbplats används som kommunikationskanal till familjer.
- Unga och barn involveras i workshopar, städ- och matservice deltar i olika temaevenemang.
- Önskematveckorna ordnas i samarbete med skoleleverna.
- Deltagande i barn- och ungdomsfullmäktiges arbete.
- Personalen är tillgänglig för föräldrakvällar och skolornas evenemang.
- Regelbundet samarbete med undervisningen och småbarnspedagogiken, bl.a. deltagande i månadsmöten. Städ- och matservice och direktörerna för stadsmiljö, undervisning och småbarnspedagogik håller årliga samarbetsmöten.
- Verksamheten med smakråd utvecklas och blir mer regelbundet.
- Kvalitetshandboken som beskriver skol- och daghemsmatens mål och innehåll uppdateras.
- Antalet Happy or Not-apparater utökas för att möjliggöra systematisk insamling av respons av barn och unga i skolornas matsalar.

3 Bekanta och trygga produkter och råvaror

Skol- och daghemsmatens mål

Målet med uppdateringen av recepten och menyn var att recepten och produkterna innehåller så lite allergener som möjligt och att de styrs av näringsrekommendationerna för skolor och daghem. Man ville att produkternas ingrediensförteckningar är så korta och "rena" som möjligt. Huvudmålet var att tillreda och erbjuda mångsidig, näringsrik och god skol- och daghemsmat. Städ- och matservicepersonalens roll är att bidra med matfostran i skolor och daghem. Ett viktigt mål för matfostran är att introducera nya smaker och råvaror samt erbjuda mångsidiga måltidshelheter.

Inom ramen för upphandlingslagen var produkter med inhemskt ursprung ett av de prioriterade kriterierna vid den senaste konkurrensutsättningen av livsmedel år 2024. Kvalitetskriterierna omfattade näringsmässig och ekologisk hållbarhet samt ansvarsfull produktion. I det nuvarande avtalsproduktsortimentet

är rotfrukter och grönsaker närproducerade, och köttet är till 100 procent inhemskt.

Sortimentet som togs i bruk i juli 2025 utgår från rena basråvaror och exempelvis färdiga såsbaser och kryddblandningar som innehåller smakförstärkare ersattes med rena baskryddor. Tillsammans med kött- och fiskrätter erbjuds rikligt med grönsaker och växtbaserade produkter varje dag.

Nuvarande meny innehåller kött och fisk samt mjölkprodukter i enlighet med rekommendationerna. En mångsidig kost som främjar hälsan innehåller också produkter från växtriket och vegetabiliska råvaror. Förutom bra näringsvärde stöder ökat intag av grönsaker också användningen av inhemska råvaror. Vi har utökat salladsbordets utbud så att så många som möjligt hittar sådana grönsaker som de tycker om.

Användningen av inhemska och ekologiskt producerade råvaror som följer säsongen beaktas så långt det är möjligt i planeringen av menyn.

Menyerna har utarbetats med beaktande av näringsrekommendationerna. Morgon- och mellanmålens innehåll har granskats redan tidigare och mängden pålägg har minskats för att överensstämja med näringsrekommendationerna och de har ersatts med t.ex. grynost, ägg och inhemska bär.

- Mängden söta mellanmål med mycket tillsatt socker har redan minskats och de kommer att ses över också i fortsättningen.
- Som matdryck bjuder vi fettfri mjölk eller vatten.

Förutsättningen för skolmjölkstödet är att vi erbjuder fettfri mjölk som matdryck. Om vi övergår till att erbjuda lättmjölk blir kostnadseffekten ca 16 596 euro per år på grund av att vi förlorar skolmjölkstödet.

- Mjölkfettet i lättmjölk och helmjölk består nästan till 70 procent av hårt, mättat fett eller transfett.
- Bland annat den finländska STRIP-studien bland barn visade att användningen av fettfri mjölk och vegetabiliska fetter främjar hjärt- och kärhälsan från tidig barndom.
- Det naturligt förekommande mättade, hårda fett i mjölk är inte näringsmässigt nödvändigt. I kosten är det enbart en energikälla, som enligt vetenskapliga bevis har ett samband med hjärt- och kärlsjukdomar.

I planeringen och utvecklingen av menyerna beaktar vi den respons och de önskemål som vi får av dem som äter hos oss. Ändringar görs i den utsträckning det är möjligt inom ramen för tillredningsprocesserna.

Ändringar som genomförts under hösten 2025 och kommer att genomföras under våren 2026: Maträtter som har väckt mycket åsikter och fått mycket respons har ändrats eller ersatts med nya produkter. Makaronilåda med köttfärs finns exempelvis åter på menyn och vid sidan av den erbjuds ett vegetariskt alternativ av rätten. Därutöver planerar vi att under våren ta in andra välbekanta maträtter på menyn, såsom bl.a. ugnskorv med tillbehör.

Stadsdirektören

Stadsstyrelsen beslutar föreslå för stadsfullmäktige att den

- 1 antecknar åtgärderna med anledning av motionen för kännedom
- 2 anser att motionen är slutbehandlad.

Beslut

Stadsstyrelsen godkände beslutsförslaget.

Stadsfullmäktige 2.2.2026
53/00.01.06/2025

Stadsstyrelsen

Stadsfullmäktige beslutar

- 1 anteckna åtgärderna med anledning av motionen för kännedom
- 2 anse att motionen är slutbehandlad.

Beslut