
Vastaus valtuustoaloitteeseen Kouluruoan täytyy maistua – vain syöty ruoka antaa energiaa

KVALT 10.11.2025 § 75

Varavaltuutettu Esa Pajala jätti seuraavan valtuustoaloitteen:

"Valtuustoaloite: Kouluruoan täytyy maistua – vain syöty ruoka antaa energiaa

Kouluruokailu on keskeinen osa lasten ja nuorten hyvinvointia ja oppimista. Suomessa maksuton kouluruoka on merkittävä tasa-arvotekijä, mutta sen vaikutus toteutuu vain, jos ruoka myös syödään.

Ylen uutinen (28.10.2025) käsittelee THL:n kouluterveyskyselyn tuloksia ja kouluruokailun suosion pudotusta. Vain 56 % yläkoululaisista (8.- 9. luokkalaisista) syö koululounaan päivittäin. Sastamalassa prosentti on 58%. Jos ruokaa ei syödä, sen ravitsemuksellinen ja kasvatuksellinen merkitys menetetään. Kouluruoka usein myös korvataan epäterveellisemmällä vaihtoehdoilla, kuten energiajuomilla.

Samaa aihetta käsiteltiin Tyrvään Sanomissa 15.10.2025, jossa haastateltiin myös Sylvään koulun oppilaita ja keittiön edustajaa. Suora lainaus jutusta: "Kouluruoan kulutus riippuu Sylvällä paljon siitä, mitä ruokaa on". Nuoret siis ruokailevat, kun on tarjolla heille maistuvaa ruokaa.

Kouluruokailun kehittäminen vaatii yhteistyötä – ei vain nuorten, koulujen ja ruokapalveluiden kesken, vaan myös meillä vanhemmilla on vastuuta. Kotona luodaan asenteet, jotka vaikuttavat lasten suhtautumiseen kouluruokaan.

Myös meillä päättäjillä on vastuumme. Ilmasto- ja ympäristötavoitteet ovat tärkeä osa kouluruokailun kehittämistä, mutta niitä tulee edistää käytännönläheisesti – ei asettamalla rajoituksia ja näin kaventaa vaihtoehtoja. Ruokailun ensisijainen tavoite on tarjota tuoretta, ravitsevaa ja maistuvaa ruokaa, jota nuoret todella syövät kotimaisuutta ja paikallisuutta unohtamatta. Olipa kyse lihasta, kalasta tai kasviksista, vain syöty ruoka antaa energiaa, tukee oppimista ja edistää hyvinvointia. Nuoret kyllä kertovat, mikä heille maistuu ja linjastolta nähdään, mikä todella menee kaupaksi.

Tällä valtuustoaloitteella esitetään, että Sastamalan kaupunki vahvistaa toiminnoissaan seuraavat periaatteet ruokailuja suunniteltaessa ja toteutettaessa:

1. Ruokailun suunnittelussa ja toteutuksessa korostetaan monipuolisuutta, tuoreutta, maistuvuutta ja ennen kaikkea sitä, että tarjotaan ruokaa, joka tulee syödyksi. Kotimaisuutta ja paikallisuutta unohtamatta.
2. Ilmasto- ja ympäristötavoitteet huomioidaan käytännönläheisesti, ei aseteta rajoituksia eikä vähennystavoitteita millekään

elintarvikkeelle. Hävikin vähentäminen on keskeisiä keinoja kestävyysedistämiseksi.

3. Ruokailua kehitetään yhteistyössä oppilaiden ja huoltajien kanssa. Tätä tehdäänkin jo, vahvistetaan sitä lisää.

Syömätön ruoka ja nälkäinen nuori on huonoin vaihtoehto. Ei rajata vaihtoehtoja.

Sastamalassa 10.11.2025

Esa Pajala

Muut allekirjoittajat:

Pirjo Raunio

Marjo Anttoora

Sami Pajunoja

Hannu Suomela

Matti Paavilainen

Matti Väissi

Sari Hassi

Seppo Aarinen

Leena Mattila

Aleksi Sandroos

Salme Kuukka

Marika Helenius

Sini Hukkanen

Lauri Tapio

Pentti Jarkko

Mirva Iso-Kukkula

Antti-Matti Mattila

Markku Pärssinen

Suvi Sianoja

Jari Kortelahti

Kari Kaaja

Mikko Rauva

Pauli Pietilä

Erkki Välimäki

Päivi Pelttari

Arto Satonen

Kaisa Ylimäki

Jari Kaihlamäki

Timo Haapanen

Vesa Kervinen

Leena Saarela”

Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti lähettää varavaltuutettu Esa Pajalan jättämän valtuustoaloitteen kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

SIVLTK 04.02.2026 § 8
765/12.00.00/2025

Varavaltuutettu Esa Pajala on 10.11.2025 jättänyt valtuustoaloitteen ”Kouluruoan täytyy maistua - vain syöty ruoka antaa energiaa”.

Edelleen Servi Oy:lle osoitettuun lausuntopyyntöön Servi Oy:n toimitusjohtaja Raine Nuolikoski on vastannut 14.11.2025 seuraavaa:

"Valtuustoaloitteessa esitetään kouluruoan suunnittelun ja toteutuksen pääperiaatteiksi monipuolisuutta, tuoreutta, maistuvuutta ja ennen kaikkea sitä, että tarjotaan ruokaa, joka tulee syödyksi. Lisäksi toivotaan kotimaisuuden ja paikallisuuden huomioimista, ilmasto- ja ympäristötavoitteiden huomioimista käytännönläheisesti ilman elintarvikekohtaisia rajoituksia sekä oppilaiden ja huoltajien osallistamista ruokailun kehittämiseen.

Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy (Servi) vastaa seuraavaa: Servin ja Sastamalan kaupungin Sivistyspalveluiden välillä on sovittu, että Servin tuottamissa ruokapalveluissa noudatetaan ravitsemussuosituksia. Ne ovat keskeisin määrittävä tekijä, jonka pohjalta ruokalistoja ja reseptiikkua suunnitellaan ja toteutetaan. Lisäksi muita tärkeitä ohjaavia tekijöitä ovat asiakaskokemus, kustannukset, tuotannon resurssit, elintarvikkeiden saatavuus sekä vastuullisuus- ja ympäristönäkökulmat.

Monet aloitteessa esiin nostetuista periaatteista ohjaavat Servin toimintaa jo nyt. Kouluruokailussa tarjotaan monipuolista ruokaa sekä erilaisten ruoka-aineiden käytön että ravintoaineiden saannin näkökulmasta. Ruoka on pääosin ruokapalveluiden tuoreista raaka-aineista itse valmistamaa, mutta käytännön syistä lähinnä kappaleruoissa hyödynnetään myös valmistuotteita. Servin käyttämien elintarvikkeiden kotimaisuusprosentti on erittäin korkea. Esimerkiksi tammi-elokuussa 2025 käytetyt liha- ja lihatuotteet sekä maito olivat 100% kotimaisia. Kaikkien elintarvikkeiden kotimaisuusaste oli noin 76 %.

Ruoan maistuvuus on tärkeä asia ja oppilaiden näkemyksiä kartoitetaan osana Servin asiakastyytyväisyystutkimusta. Vuonna 2024 koulujen asiakastyytyväisyystutkimukseen vastanneet antoivat ruoan maulle keskimäärin arvosanan 3,03/5 ja kouluruokailulle kokonaisuutena 3,32/5. Kuten aloitteessa nostetaan esiin, kouluruokailuun osallistuminen on valtakunnallisesti heikentynyt. Servi mittaa asiakastyytyväisyystutkimuksessaan aterian eri osien syömistä sekä syitä ruokailun väliin jättämiselle. Vastanneista keskimäärin 66 % söi päivittäin lämmintä pääruokaa, 45 % salaattia tai raastetta, 20 % näkkileipää tai muuta leipää ja 40 % joi päivittäin maitoa tai piimää. Yleisin syy jättää kouluruokailu väliin oli ruoan maku (75 % tähän kysymykseen vastanneista), mutta esiin nousivat myös mm. ruokasalin viihtyisyys (12 %) ja ruokailuun käytettävissä oleva aika (10 %).

Samaan aikaan kun tyytyväisyys tavalliseen arkiruokaan, kuten kouluruokaan, vähenee, suomalaisten syöminen on välipalaistunut ja moderni ruokaympäristö haastaa monen syömistä ja painonhallintaa. Väestötasolla mm. koulutus- ja tulotaso ovat yhteydessä ruokavalioeroihin. Joukkoruokailun yksi tehtävä on vähentää ravitsemukseen liittyviä terveyseroja ja antaa malli arjen hyvästä

syömisestä. Tarjoamalla enemmän energiatiheää ja yltiömaistuvaa ruokaa voisimme lyhytnäköisesti lisätä lasten ja nuorten tyytyväisyyttä kouluruokailuun, mutta silloin kouluruokailun ruokakasvatuksellinen näkökulma hämärtyisi.

Pidämme tärkeänä, että koulu ja perheet yhdessä kantavat vastuuta ruokakasvatuksesta. Ruoan tulisi tulla syödyksi, mutta ei hinnalla millä hyvänsä. Tunnistamme tarpeen panostaa vielä lisää ruokapalveluiden reseptiikan ja ruokalistojen kehitykseen, ja samalla olisi hyvä panostaa ruokailutilanteiden ohjaukseen – kouluruokailu on samalla oppimistilanne ja myös syömisestä taidot kehittyvät harjoittelemalla.

Ravitsemussuositukset ohjaavat eri ruoka-aineiden käyttöä ruokapalveluissa ja voivat siten rajoittaa tiettyjen ruokien käyttöä. Vuonna 2024 uudistuneet kansalliset ravitsemussuositukset ohjaavat mm. vähentämään prosessoitua lihaa, rajoittamaan punaisen lihan käyttöä, rajoittamaan ympäristösyistä myös siipikarjan käyttöä sekä lisäämään kalan ja palkokasvien käyttöä. Servi huomioi nämä suositukset omassa toiminnassaan. Punaisen lihan ja siipikarjan käyttö on Sastamalan kouluruokailussa jo suositusten mukaista, joten niiden vähentämiselle ei ole tarvetta. Prosessoidun lihan, kuten makkara-, nakki- ja kinkkuruokien, määrää ruokalistoilla tarkistetaan hieman, mutta käyttö on nytkin kohtuullista. Kalaruokia pyritään hieman lisäämään ja palkokasveja tuomaan kouluruokailuun, jotta ne vähitellen tulevat oppilaille tutuiksi. Ruoka-aineiden joustava ja salliva käyttö on siis jatkossakin täysin mahdollista ja suunnitelmassa.

Hävikin määrää seurataan ja sitä pyritään hallitsemaan paremmalla toiminnanohjauksella. Koska kouluruokailu on myös oppimistilanne, hävikistä ei kuitenkaan ole realistista tai tarpeellista päästä kokonaan eroon.

Oppilaita ja huoltajia osallistetaan nytkin kouluruokailun kehittämiseen asiakastytyytyväisyysmittausten ja palautekanavien avulla. Lisäksi järjestetään ruokaraateja oppilaille Hopunkallion tuotantokeittiöllä, jolloin on mahdollisuus käydä yhteistä keskustelua kouluruoasta, maistella uusia reseptejä ja vaikuttaa uusien ruokalajien tuomiseen ruokalistoille. Oppilaiden ja huoltajien osallistamista pyritään lisäämään edelleen jatkossa. Kokemuksemme mukaan oppilaatkin toivovat kouluruokailulta mm. monipuolisuutta, maistuvuutta ja terveellisuutta.”

Sastamalan Perhekeskuksen ohjausryhmän vastaus:

”Sastamalan kaupunki on syksystä 2024 ollut yhtenä pilottikuntana Itsenäisyyden juhluvuoden lastensäätiön (ITLA) ja Pirhan yhteisessä yhteisövaikuttavuustyössä. Kouluruokailua koskevat ilmiöt ja kehittämistarpeet on tunnistettu yhteisövaikuttavuustyössä sekä Sastamalan monialaisen elintapaohjauksen työskentelyssä. Nimetty työryhmä valmistelee pitkäjänteistä suunnitelmaa kouluruokailun kehittämisen toimenpiteistä ja niiden seurannasta. Keskeisenä tavoitteena on lisätä lasten, nuorten ja vanhempien osallisuutta

kouluruokailun kehittämisessä. Sastamalan Perhekeskuksen ohjausryhmä seuraa ja ohjaa kehitystyön etenemistä. Kehittämissuunnitelmasta laaditaan raportti sivistyslautakunnalle.”

Toimivallan peruste Hallintosääntö § 28

Valmistelija sivistysjohtaja Pekka Kares, hyvinvointikoordinattori Mervi Saari, Servin toimitusjohtaja Raine Nuolikoski

Esittelijä Sivistysjohtaja

Päätösehdotus

Sivistyslautakunta päättää antaa kaupunginhallitukselle ja edelleen kaupunginvaltuustolle esitettäväksi valmistelutekstistä ilmenevät lausunnot koskien varavaltuutettu Esa Pajalan 10.11.2025 tekemää valtuustoaloitetta "Kouluruoan täytyy maistua – vain syöty ruoka antaa energiaa".

Päätös

Keskustelun kuluessa jäsen Jalmari Kulmala teki ehdotuksen, että sivistyslautakunta palauttaa asian valmisteluun. Sivistyslautakunta haluaa lisäselvityksen, millä konkreettisilla toimilla syödyn ruoan määrää voidaan lisätä.

Tehtyä ehdotusta sivistyslautakunta kannatti yksimielisesti.

Sivistyslautakunta päätti yksimielisesti palauttaa asian valmisteluun.

Lisätietoja Sivistysjohtaja Pekka Kares, puh. 040 532 7771