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 epäterveellisemmillä vaihtoehdoilla, kuten energiajuomilla.

Samaa aihetta käsiteltiin Tyrvään Sanomissa 15.10.2025, jossa haastateltiin myös Sylvään koulun oppilaita ja keittiön edustajaa. Suora lainaus jutusta: ”Kouluruuan kulutus riippuu Sylväällä 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 kestävyyden edistämisessä.
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

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 reseptiikkaa 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 syömisen 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 suunnitelmissa.

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 asiakastyytyväisyysmittausten 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 terveellisyyttä.”

Sastamalan Perhekeskuksen ohjausryhmän vastaus:

”Sastamalan kaupunki on syksystä 2024 ollut yhtenä pilottikuntana Itsenäisyyden juhlavuoden 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

SIVLTK 18.11.2026 § 112

Valtuustoaloitteessa esitetään, että kouluruokailun suunnittelussa ja toteutuksessa korostetaan monipuolisuutta, tuoreutta, maistuvuutta sekä sitä, että tarjottava ruoka tulee syödyksi. Lisäksi aloitteessa korostetaan kotimaisuuden ja paikallisuuden huomioimista sekä ilmasto- ja ympäristötavoitteiden toteuttamista käytännönläheisesti ilman yksittäisiin raaka-aineisiin kohdistuvia rajoituksia tai vähennystavoitteita.

Aiemmassa vastineessa todettiin, että kouluruoan maistuvuutta pyrittiin parantamaan hyödyntämällä oppilaiden palautetta ja asiakastyytyväisyystietoa sekä kehittämällä reseptejä ja ruokalistoja. Kouluruokailussa suosittiin kotimaisia ja mahdollisuuksien mukaan myös paikallisia elintarvikkeita saatavuus, laatu, kustannukset ja hankintalainsäädäntö huomioiden. Ruokalistasuunnittelussa huomioitiin ravitsemus-, ympäristö- ja vastuullisuusnäkökulmat osana kokonaisarviointia, joka perustui valtakunnallisiin ravitsemussuosituksiin.

Aiempi vastine valtuustoaloitteeseen palautettiin valmisteluun sivistyslautakunnan edellyttäessä tarkempaa selvitystä konkreettisista toimista, joilla voidaan lisätä kouluruoan syödyksi tulemista. Jatkovalmistelussa asiaa on tarkasteltu osana käynnissä olevaa kouluruokailun kehittämistyötä.

Kouluruokailun kehittämistoimet perustuvat valtuustoaloitteen ja sivistyslautakunnan edellyttämän jatkovalmistelun lisäksi kouluterveyskyselyn tuloksiin, lasten ja nuorten kuulemisessa esiin nousseisiin havaintoihin sekä muuhun kehittämistyössä koottuun tietoon. Kehittämisessä hyödynnetään myös Pirkanmaan hyvinvointialueen Perheiden elintapaohjauksen polku (PEP) -hankkeessa tehtävää työtä ja siitä saatavia kokemuksia. Vaikka Sastamala ei ole mukana hankkeessa, hankkeen ja Sastamalan oman kehittämistyön välillä tehdään tiedon ja kokemusten vaihtoa.

Kouluruokailun kehittäminen liittyy myös laajempaan yhteiskunnalliseen ilmiöön: kotien ruokailutottumukset ja ruokailukulttuuri ovat muutoksessa. Siksi kouluruokailua on tärkeää tarkastella osana lasten ja nuorten ruokailun kokonaisuutta sekä kodin ja koulun yhteistä ruokakasvatusta.

Tämän tietopohjan pohjalta sivistyspalvelut käynnistivät yhdessä Sastamalan perhekeskuksen kanssa monialaisen kouluruokailun kehittämistyön. Työn viitekehyksenä hyödynnetään Itsenäisyyden juhlavuoden lastensäätiön (ITLA) yhteisövaikuttavuuden työmallia. Kehittämistyötä varten koottiin monialainen ydinryhmä, jossa ovat mukana perusopetus, nuorisotyö, hyvinvointityö ja Servi. Työn etenemistä seuraa Sastamalan perhekeskuksen ohjausryhmä, jossa ovat edustettuina myös nuorisovaltuusto ja vanhempainyhdistykset, sekä Sastamalan elintapaohjauksen työryhmä. Kehittämistyön edetessä kokonaisuuteen ovat liittyneet mukaan myös varhaiskasvatus ja lukiokoulutus. Pirkanmaan hyvinvointialueen opiskeluhuolto kytketään jatkossa osaksi yhteistä kehittämistyötä erityisesti niiltä osin, joissa kouluruokailun kehittäminen liittyy yhteisölliseen opiskeluhuoltoon.

Kouluruokailun kehittämisen yhteisenä tavoitteena on lisätä lasten ja nuorten osallistumista kouluruokailuun ja edistää sitä, että tarjottava ruoka maistuu ja tulee syödyksi. Sastamalassa kouluruokailuun osallistumisen kehitys on ollut kouluterveyskyselyn tuloksissa laskeva muuta Pirkanmaata jyrkemmin. Konkreettisena tavoitteena on pysäyttää tämä kehitys siten, että kevään 2027 kouluterveyskyselyn vastauksissa kouluruokailuun osallistuminen ei enää vähene.

Pohjaselvityksen ja sen jälkeen tehdyn kehittämistyön perusteella kouluruokailun kehittämisen keskeisiksi teemoiksi ovat tarkentuneet:

- ruoan maistuvuus ja ruokalistan kehittämistarpeiden tunnistaminen
- lasten ja nuorten osallisuus ja vaikuttaminen
- ruokakasvatus, viestintä ja aikuisten yhteinen vastuu
- ruokailuympäristö ja koulupäivän käytännöt

Kehittämistyössä esiin nousseita toimenpidetarpeita teemoihin

Ruoan maistuvuus ja ruokalistan kehittämistarpeiden tunnistaminen

Oppilailta kerätyn palautteen perusteella tunnistettiin ruoan makuun, rakenteeseen ja ruokalistan monipuolisuuteen liittyviä kehittämistarpeita. Palautteissa nousivat esiin muun muassa ruokalistan kierron pituus, salaattien monipuolisuus, ruoan maku, proteiinivaihtoehdot sekä leipä- ja hedelmävalikoima. Työskentelyä jatkettiin lokakuussa oppilaskuntien yhteisryhmässä, jota varten koulut kokosivat kehittämiskohteita sekä itse ruoasta että ruokailun järjestelyistä ja puitteista. Tavoitteena on muodostaa yksittäisiä ruokatoiveita laajempi kokonaiskuva siitä, millaisilla muutoksilla ruoan maistuvuutta ja syödyksi tulemista voidaan edistää.
Esiin nousseet kehittämistarpeet kootaan ja viedään edelleen ruokapalveluiden sekä sivistyspalveluiden johtamisen rakenteisiin. Kaikki muutokset eivät ole toteutettavissa yksittäisen koulun tai kehittämisryhmän päätöksillä. Esimerkiksi ruokalistakierron muuttaminen vaikuttaa laajemmin ruokapalveluiden toimintaan ja järjestelmiin, ja reseptiikan kehittämisessä on huomioitava ravitsemussuositusten asettamat reunaehdot. Ruokalistojen, reseptiikan ja toimintakäytäntöjen kehittäminen edellyttää siksi pitkäjänteistä ja vaiheittain etenevää yhteistä työtä. Samalla kouluruokailua tarkastellaan kokonaisuutena: ruoan maistuvuuden lisäksi syödyksi tulemiseen vaikuttavat muun muassa ruokailuun käytettävissä oleva aika, ruokailutilojen rauhallisuus ja viihtyisyys sekä koulupäivän käytännön järjestelyt.

Lasten ja nuorten osallisuus ja vaikuttaminen

Lapsilla ja nuorilla on jo useita tapoja osallistua ja vaikuttaa kouluruokailuun. Näitä ovat muun muassa Servin oppilastapaamiset, toiveruokapäivä sekä oppilaskuntien kautta tapahtuva vaikuttaminen. Keväällä 2026 lasten ja nuorten näkemyksiä koottiin lisäksi kouluruokailukyselyllä ja lasten ja nuorten foorumissa, jossa kouluruokailua käsiteltiin omana teemanaan. Kouluruokailun kehittämistyössä kerätään yhteen vaikuttamisen nykyiset mahdollisuudet ja arvioidaan yhdessä lasten ja nuorten kanssa, miten niitä voidaan edelleen kehittää.

Keskeisenä kehittämiskohteena on vahvistaa palautteen ja käytännön muutosten välistä yhteyttä. Lasten ja nuorten näkemyksiä ja palautetta kerätään jo monin tavoin, mutta jatkossa on tärkeää tehdä näkyväksi, miten saatu tieto käsitellään, mihin toimenpiteisiin se johtaa ja mitä kouluruokailussa on palautteen perusteella muutettu. Samalla lapsille ja nuorille palautetaan tieto siitä, mihin heidän näkemyksensä ovat vaikuttaneet.

Ruokailuympäristö ja koulupäivän käytännöt

Kouluruoan syödyksi tulemiseen vaikuttaa ruoan lisäksi koko ruokailutilanne. Kouluruokailun kehittäminen on nostettu opiskeluhuollon lukuvuoden 2026–2027 yhteiseksi painopisteeksi, ja kouluissa teemaa käsitellään yhdessä oppilaiden ja opiskelijoiden kanssa. Koulujen tarpeet ja ruokailuun liittyvät kehittämiskohteet ovat erilaisia, minkä vuoksi työtä tehdään koulukohtaisesti tunnistettujen tarpeiden sekä lapsilta ja nuorilta saadun palautteen pohjalta. Kouluissa voidaan kehittää esimerkiksi ruokailutilojen rauhallisuutta ja viihtyisyyttä sekä ruokailuun ja koulupäivään liittyviä käytännön järjestelyjä. Kouluilta kootaan tietoa siitä, miten kouluruokailua on lukuvuoden aikana kehitetty ja millaisia ratkaisuja eri kouluissa on toteutettu. Näin koulukohtaisia kokemuksia voidaan hyödyntää myös yhteisessä kehittämistyössä.

Ruokakasvatus, viestintä ja aikuisten yhteinen vastuu

Kouluruokailu on osa lapsen ja nuoren hyvinvointia ja koulupäivää. Koulun ja päiväkodin henkilöstöllä, ruokapalveluilla, huoltajilla ja muilla lasten ja nuorten kanssa toimivilla aikuisilla on yhteinen vastuu myönteisen ruokapuheen ja ruokailukulttuurin rakentamisesta. Aikuisten tapa puhua kouluruoasta ja suhtautua ruokailuun vaikuttaa osaltaan lasten ja nuorten asenteisiin ja ruokailukokemukseen. Huoltajat ovat tärkeitä kumppaneita kouluruokailun kehittämisessä ja ruokakasvatuksessa. Kodin ja koulun yhteistyöllä voidaan tukea lasten ja nuorten säännöllistä ruokailua ja myönteistä suhtautumista kouluruokaan. Huoltajien on tärkeää saada tietoa kouluruokailusta sekä mahdollisuuksia tuoda esiin lasten ja nuorten kokemuksia ja omia näkemyksiään kehittämisen tueksi.Kehittämistyössä on tunnistettu tarve nykyistä suunnitelmallisemmalle, jatkuvalle ja eri kohderyhmät tavoittavalle viestinnälle. Kouluruokailuun liittyy runsaasti tietoa, mutta myös väärinkäsityksiä ja vakiintuneita käsityksiä, joiden oikaiseminen edellyttää aktiivista ja faktapohjaista viestintää. Viestinnällä halutaan avata ymmärrettävästi esimerkiksi ruokalistasuunnittelua, ravitsemuksellista kokonaisuutta, ruoan valmistusta, ruokahävikkiä sekä kouluruokailuun liittyviä reunaehtoja. Tätä varten on ryhdytty valmistelemaan kouluruokailun yhteistä viestinnän vuosikelloa. Tavoitteena on koota eri toimijoiden viestintää yhteen siten, ettei vastuu jatkuvasta kouluruokaviestinnästä jää yksittäiselle toimijalle. Vuosikellon valmistelussa määritellään ensin, mitä kouluruokailusta halutaan viestiä, kenelle viesti on suunnattu ja missä kanavassa kohderyhmä parhaiten tavoitetaan. Vuosikelloon on jo tunnistettu lukuvuoden aikana toistuvia ajankohtia ja sisältöjä, kuten lukuvuoden aloitus ja kouluruokailun käytännöt, toiveruokapäivät, hävikkiviikko sekä erilaiset ruoka- ja ravitsemusteemat.

Yksi konkreettinen uudenlaisen viestinnän toimintatapa on Sylvään koulussa käynnistetty kouluruokatoimittajatoiminta. Oppilaat tuottavat kouluruokailusta sisältöjä erityisesti sosiaaliseen mediaan ja saavat suunnitella niitä nuorten omalla tyylillä. Tavoitteena on tehdä kouluruokailua sekä ruokapalveluiden ja keittiöhenkilöstön työtä näkyväksi ja vahvistaa myönteistä keskustelua kouluruoasta. Toimintamallia voidaan kokemusten perusteella hyödyntää

myöhemmin myös muissa kouluissa. Kouluruokatoimittajat ovat samalla esimerkki siitä, miten viestintä ja lasten ja nuorten osallisuus voivat yhdistyä: kouluruokailusta ei viestitä nuorille vain aikuisten tuottamana tietona, vaan nuoret osallistuvat itse sisältöjen ideointiin ja toteuttamiseen. Ensimmäisissä sisällöissä on suunniteltu muun muassa oppilaiden haastatteluja, toiveruokapäivän esittelyä sekä ruoan valmistuksen ja keittiöhenkilöstön työn näkyväksi tekemistä.

Kehittämistyön lähtökohtana on ollut tieto ja osallisuus

Lasten ja nuorten osallisuutta on vahvistettu kuulemalla heitä jo kehittämistyön pohjatyössä ja hyödyntämällä heidän näkemyksiään kehittämisen suuntaamisessa. Keväällä 2026 lasten ja nuorten näkemyksiä koottiin kouluruokailukyselyllä osana lasten ja nuorten foorumin valmistelua. Kyselyllä kartoitettiin muun muassa kouluruokailuun osallistumista, osallistumiseen vaikuttavia syitä sekä oppilaiden ruokatoiveita. Tuloksia käsiteltiin lasten ja nuorten foorumissa, ja koulujen käyttöön toimitettiin myös koulukohtaiset tulokset. Osallisuutta on tämän jälkeen vahvistettu oppilaskuntien kautta. Syksyllä kouluilta koottiin kehittämiskohteita sekä itse ruoasta että ruokailun järjestämisestä, ja työskentelyä jatkettiin lokakuussa oppilaskuntien yhteisryhmässä. Jatkossa keskeistä on myös tehdä lapsille ja nuorille näkyväksi, miten heidän antamaansa palautetta käsitellään, mihin toimenpiteisiin se johtaa ja mitä kouluruokailussa palautteen perusteella muutetaan.

Lasten ja nuorten aito osallisuus edellyttää aikaa ja mahdollisuuksia käsitellä asioita yhdessä heidän kanssaan. Tämä on kuitenkin tärkeää, jotta kouluruokailua kehitetään ensisijaisesti lasten ja nuorten tarpeista ja kokemuksista lähtien. Myös huoltajien näkemykset ovat tärkeä osa kehittämistyön tietopohjaa.

Kouluruokailun kehittämiseen on yhdistetty suunnitelmallinen ruokakasvatus

Pohja myönteiselle ruokasuhteelle ja ruokailutottumuksille rakentuu jo varhaiskasvatuksessa, minkä vuoksi myös varhaiskasvatus on liittynyt mukaan yhteiseen kehittämistyöhön. Varhaiskasvatuksessa ruokailu nähdään syömistä laajempana oppimisen, hyvinvoinnin, osallisuuden ja myönteisen ruokasuhteen rakentamisen tilanteena. Kehittämistyötä tehdään näin varhaiskasvatuksesta toiselle asteelle ulottuvana kokonaisuutena. Kouluruokailun kehittäminen on kirjattu myös vuoden 2027 sivistyspalveluiden talousarvion sitoviin tavoitteisiin sekä perusopetuksessa että lukiokoulutuksessa. Se on lisäksi yksi opiskeluhuollon lukuvuoden 2026–2027 yhteisistä painopisteistä. Lukiossa kehittämistä on tähän asti tehty omana työnä, ja vuodenvaihteesta alkaen koulunuorisotyöntekijän rooli siinä vahvistuu osana yhteistä kehittämiskokonaisuutta.

Konkreettiset toimet kouluruokailuun osallistumisen ja ruuan syödyksi tulemisen lisäämiseksi

Aloitteen jatkovalmistelussa kouluruokailua on tarkasteltu kokonaisuutena ja tunnistettu konkreettisia keinoja, joilla voidaan lisätä lasten ja nuorten osallistumista kouluruokailuun ja edistää ruoan syödyksi tulemista. Kehittämistyö perustuu laajaan tietopohjaan ja sitä tehdään yhdessä lasten, nuorten ja eri toimijoiden kanssa.

- Tunnistettuja ruokalistan, reseptiikan ja ruoan maistuvuuden kehittämistarpeita viedään eteenpäin Servin ja sivistyspalveluiden johtamisen ja kehittämisen rakenteisiin. Muutoksia valmistellaan ja toteutetaan vaiheittain.
- Ruokailuympäristöä ja koulupäivän käytäntöjä kehitetään koulujen omien tunnistettujen tarpeiden sekä lapsilta ja nuorilta saadun palautteen pohjalta. Kehittämisessä kiinnitetään huomiota erityisesti sellaisiin ruokailutilanteeseen ja koulupäivän käytäntöihin liittyviin tekijöihin, joihin voidaan koulukohtaisesti vaikuttaa, kuten ruokailutilojen rauhallisuuteen, viihtyisyyteen ja ruokailun käytännön järjestelyihin.
- Lasten ja nuorten vaikutusmahdollisuuksia vahvistetaan, ja saadun palautteen käsittelystä, sen perusteella tehtävistä ratkaisuista ja toteutuneista muutoksista viestitään oppilaille nykyistä näkyvämmin jatkossa.
- Ruokakasvatusta sekä aikuisten yhteistä vastuuta vahvistetaan kouluissa ja varhaiskasvatuksessa. Tavoitteena on myönteinen ruokapuhe ja ruokailukulttuuri, joka tukee lasten ja nuorten osallistumista ruokailuun. Kouluruokailusta viestitään nykyistä suunnitelmallisemmin lapsille, nuorille, henkilöstölle ja huoltajille. Viestinnän vuosikellolla tehdään ymmärrettäväksi esimerkiksi ruokalistasuunnittelua, ravitsemusta, ruoan valmistusta, hävikkiä, vaikuttamisen mahdollisuuksia sekä kouluruokailuun liittyviä reunaehtoja.
- Kouluruokatoimittajatoiminnalla lisätään nuorten omaa roolia kouluruokailusta viestimisessä. Sylvään koulussa käynnistetystä toimintamallista saatuja kokemuksia voidaan hyödyntää myös muissa kouluissa sekä koko kaupungin tiedottamisessa kouluruokailussa.

Kouluruokailun kehittäminen jatkuu pysyvänä, monialaisena työnä osana kaupungin hyvinvoinnin ja terveyden edistämistä ja elintapaohjauksen kokonaisuutta. Toimenpiteitä viedään käytäntöön vaiheittain ja niiden vaikutuksia seurataan. Keskeisenä seurantamittarina käytetään koululounaan päivittäin syövien oppilaiden ja opiskelijoiden osuutta, jota seurataan kouluterveyskyselyn avulla. Tavoitteena on, että osuuden lasku Sastamalassa pysähtyy kevään 2027 kouluterveyskyselyn tuloksissa. Tämän jälkeen tavoitteena on osuuden kääntyminen kasvuun.

Toimivallan peruste — Hallintosääntö § 28

Valmistelija — sivistysjohtaja Pekka Kares, hyvinvointikoordinattori Mervi Saari, Sastamalan kouluruokailun kehittämisen monialainen ydinryhmä

Esittelijä Sivistysjohtaja

Päätösehdotus

Sivistyslautakunta

1. päättää antaa kaupunginhallitukselle ja edelleen kaupunginvaltuustolle esitettäväksi varavaltuutettu Esa Pajalan valtuustoaloitteeseen “Kouluruan täytyy maistua – vain syöty ruoka antaa energiaa” esittelytekstin mukaisen vastauksen.
2. toteaa, että valtuustoaloite on loppuun käsitelty.

Päätös

Hyväksyttiin.

Lisätietoja Hyvinvointikoordinaattori Mervi Saari, p. 040 184 8378
etunimi.sukunimi@sastamala.fi

Sivistysjohtaja Pekka Kares, p. 040 532 7771
etunimi.sukunimi@sastamala.fi

KHALL 23.11.2026
765/12.00.00/2025

Toimivallan peruste Hallintosääntö 131 §

Valmistelija sivistysjohtaja Pekka Kares, hyvinvointikoordinaattori Mervi Saari, Sastamalan kouluruokailun kehittämisen monialainen ydinryhmä

Esittelijä Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus päättää antaa kaupunginvaltuustolle valmistelutekstistä ilmenevän vastauksen Esa Pajalan jättämään valtuustoaloitteeseen. Valtuustoaloite katsotaan loppuun käsitellyksi.

Päätös

Lisätietoja hyvinvointikoordinaattori Mervi Saari, puh. 040 184 8373
sivistysjohtaja Pekka Kares, puh. 040 532 7771