

Valtuustoaloite: Enemmän syötyä kouluruokaa

Tekninen lautakunta 10.02.2026
697/00.01.01.01/2025

Päätösehdotus Selostuksen mukaisten perusteluiden pohjalta tekninen lautakunta päättää osaltaan, että valtuustoaloite on loppuunkäsitelty.

Päätös

Selostus KeskustaKD valtuustoryhmä on tehnyt valtuustossa 8.12.2025 valtuustoaloitteen, Enemmän syötyä kouluruokaa. Aloitteessa ehdotetaan, että tekniset palvelut ja sivistyslautakunta selvittävät yhteistyössä:

- millaisilla toimenpiteillä kouluruoan houkuttelevuutta ja syötyä määrää voidaan lisätä ilman lisäkustannuksia
- miten kouluruokailun ruokalistaa ja toteutusta voidaan kehittää oppilaiden makumieltymyksiä paremmin huomioivaksi
- miten oppilaiden osallistamista ja palautteen keruuta voitaisiin hyödyntää ruokalistojen kehittämisessä

Valtuustoaloitteen tavoitteena on, että kouluruoka tulee syödyksi – ei vain tarjotuksi.

Laukaan kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut on yhteistyössä sivistystoimen kanssa käsitellyt valtuustoaloitteen ja toteaa valtuustoaloitteen vastineessa seuraavaa:

Laukaan ruokapalvelun toimintaa ja suunnittelua ohjaavat kouluruoka- ja kansalliset ravitsemussuositukset sekä nykyiset toimitilat ja toimintatavat. Kouluruokailun tavoitteena on tarjota kaikille oppilaille ravitsemussuositusten mukainen, turvallinen ja tasalaatuinen ateria, joka tukee oppilaiden kasvua ja terveyttä osana koulupäivää. Ateria on täysipainoinen ja ravitseva, kun sen kaikkia osia nautitaan oikeassa suhteessa.

Laukaan kunnan varhaiskasvatuksessa ja kouluruokailussa tarjotaan ateria noin 4300 oppilaalle päivittäin. Ruokapalveluissa toteutetaan kuuden (6) viikon kiertävää ruokalistaa, jolta löytyy noin kolmekymmentä (30) erilaista pääruokaa sekä lisäksi lähes vastaava kasvisruokavaihtoehtoja, joita on tarjolla yläkoulun lisäksi useammalla alakoululla ja päiväkodilla.

Ruokapalvelun kokonaiskustannukset huomioiden, aterian hinta vuonna 2026 on 3,57 €, josta elintarvikeosuus on 1,08 € / ateria.

Elintarvikkeiden kotimaisuusaste on noin 80 %. Kokonaisostoista 16 % on maakunnallista lähiruokaa, joka koostuu pääsääntöisesti maitotalous-, leipä-kaura- ja hernetuotteista. Käyttämämme liha on 100 % kotimaista.

Murrosikä on terveysvalintojen kannalta kriittistä aikaa. Vuonna 2025 THL:n kouluterveyskysely kohdistui seuraaville luokka-asteilla: 4. ja 5. lk, 8. ja 9. lk sekä lukio. Kyseisen kouluterveyskyselyn mukaan Laukaan yläkouluissa (8.–9.lk) ruoan maku ja laatu laskivat selkeästi verrattuna alakoululaisten vastauksiin. Suhtautuminen kouluruokan makuun ja laatuun nousivat jälleen lukiossa. Alla yhteenvedot liittyen ruoan makuun ja laatuun sekä kouluruokailussa käymiseen Laukaassa.

Ruoan maku ja laatu (suluissa valtakunnallinen keskiarvo)

LAUKAA	Ruoan maku on hyvä	Ruoka on laadultaan hyvää
Alakoulu 4. ja 5. lk	58 % (54 %)	66 % (60 %)
Yläkoulu 8. ja 9. lk	49 % (42 %)	42 % (39 %)
Lukio	71 % (61%)	62 % (60 %)

Lähde: THL kouluterveyskysely 2025

Syön koululounasta päivittäin

Laukaa	Syön koululounasta päivittäin
Yläkoulu 8. ja 9. lk	Koko maan keskiarvo 56 %
Lievestuoreen koulu	75 %
Sydän-Laukaan koulu	62 %
Vihtavuoren koulu	59 %
Tytöt 54 %, pojat 70 %	

Lähde: THL kouluterveyskysely 2025

Kouluruoan houkuttelevuuden ja syödyn määrän lisääminen ilman lisäkustannuksia haastaa ruokapalveluja tässä hetkessä. Viimeisen kahden vuoden ajan ruokalistoilla olevaa tarjontaa on jouduttu supistamaan ja tämä näkyy osittain myös viime aikoina saamissamme palautteissa.

Oppilaita pyritään osallistamaan kouluruokailuun erilaisten palautekyselyjen ja makuraatien avulla. Oppilaiden palautetta hyödynnetään ruokalistojen ja käytäntöjen kehittämisessä, kuitenkin ravitsemussuosituksen, hankintasopimusten ja taloudellisten reunaehtojen puitteissa. Kaikkia yksittäisiä toiveita on ole mahdollista huomioida ruokalistamuutoksia tehtäessä. Tulee muistaa, että kouluruokailun tarkoituksena on totuttaa oppilaita erilaisiin makuihin, eikä ruoka voi aina vastata henkilökohtaisia mieltymyksiä. Vaikka omaa lempiruokaa ei olisi joka päivä tarjolla, ruokailu on tärkeää jaksamisen ja hyvinvoinnin kannalta. Tässä korostuu kokonaisvaltainen ravitsemuskasvatus.

Ruokapalvelun laatimien palautekyselyjen toteutus asiakkaille painottuu alkuvuoteen. Ruokalistoille tehdään ensisijaisesti muutoksia syksyisiin, uuden lukuvuoden käynnistyessä. Tammikuussa 2026 Vihtavuoren yläkoulun hyvinvointi ”Rehellisesti hyvin”- tapahtumassa, ruokapalvelu oli mukana selvittämässä oppilaiden mielipiteitä ei-niin-mieluisista ruoista nykyisellä ruokalistalla. Samalla kysyttiin, mitä mausteita yläkoulun oppilaat toivoisivat maustepisteeltä löytyvän sekä kartoitettiin syitä, miksi kouluruoka jää toisinaan syömättä. Syiksi ruokailemattomuuteen mainittiin pahan ruuan lisäksi pitkät jonot ja meluisa ympäristö. Ruokailu jää väliin myös siksi, että kaverit eivät mene syömään tai ei ole kaveria. Muista syistä mainittakoon vielä esimerkiksi että oppilas ei jaksaa tai hänellä ei ole nälkä.

Palautteiden pohjalta tuotekehitystyötä tehdään nykyisen reseptiikan parantamiseksi ja uudistamiseksi, jotta ruokalista ja sen toteuttamisessa huomioitaisiin paremmin oppilaiden makumieltymyksissä. Tuotekehitys on pitkäjänteistä toimintaa, joka edellyttää niin aika- kuin henkilöstöresursseja. Raaka-aineiden vaihtaminen hintatasoiltaan vastaavanlaisiin tuotteisiin, ruoan esillelaitto, tarjoilu, ruokalistanimitykset sekä positiivinen ruokapuhe ja ravitsemuskasvatuksen infopainotteiset teemat ovat toimenpiteitä, joista ei lisäkustannuksia muodostu.

Kouluruokailu on kokonaisvaltainen osa koulupäivää, eikä vastuu sen onnistumisesta ole pelkästään ruokapalvelun henkilöstöllä. Vaikka ruokapalvelut vastaavat ravitsemuksellisesti ruoan tuottamisesta, kouluruoan syömiseen vaikuttavat vahvasti myös koulun toimintakulttuuri ja aikuisten asenteet. Erityisesti opetushenkilöstöllä on merkittävä rooli siinä, miten oppilaat suhtautuvat kouluruokailuun.

Opettajien vastuulla on ohjata ja tukea oppilaita kouluruokailutilanteissa. Tämä tarkoittaa esimerkiksi ruokailun rauhallisen ilmapiirin edistämistä, hyvien käytöstapojen opettamista sekä myönteisen esimerkin näyttämistä. Opettaja voi omalla asenteellaan vahvistaa käsitystä kouluruokailusta tärkeänä ja arvokkaana osana koulupäivää, ei vain pakollisena taukona opetuksen välissä.

Lisäksi opettajilla on kasvatuksellinen vastuu ruokakasvatuksessa. He voivat kannustaa oppilaita maistamaan erilaisia ruokia, keskustella ruoan merkityksestä hyvinvoinnille ja tukea terveellisten ruokailutottumusten kehittymistä. Yhteistyö ruokapalvelun henkilöstön kanssa on myös tärkeää, jotta oppilaiden palautetta voidaan hyödyntää ja ruokailua kehittää yhdessä.

Kouluruoka kattaa yhden aterian päivässä. Lasten ja nuorten kokonaisvaltainen hyvinvointi ja jaksaminen rakentuvat päivän kaikkien aterioiden ja välipalojen yhteisvaikutuksesta, joten myös kotona omaksutut ruokailutottumukset ovat ensisijaisen tärkeitä terveellisten ruokavalintojen kannalta.

Yhteenvedona tekninen ja sivistyslautakunta toteavat, että ruokapalvelun toimintaa ohjaa tässä hetkessä vahvasti käytettävissä olevat taloudelliset resurssit. Alla esimerkkinä mitä taloudellisia lisäresursseja ruokapalvelut tarvitsisivat, jotta seuraavat oppilaiden toiveet saisimme palautetuksi ruokalistalle.

	Lisäkustannus / vuosi
Salaatit ovat tällä hetkellä pääosin ns. sekoitettuja salaatteja. Salaattien tarjoaminen useammin komponentteina.	15 000 – 20 000 €
Yhden kokolihakastikkeen (nauta- tai sika) palauttaminen	8 500 €
Pehmeä leipä joka aterialle.	15 000 €
Jälkiruoka 1 * 6 viikon listalla.	12 000 €

Kouluruokailua kehitetään jatkuvasti käytettävissä olevien resurssien ja velvoitteiden puitteissa oppilaiden palautetta kuunnellen ja hyödyntäen. Kouluruokailu on keskeinen osa oppilaiden hyvinvoinnin ja terveyden edistämistä ja ruokakasvatusta ja siten koko koulun yhteinen asia. Henkilökunnan kannustava ja myönteinen suhtautuminen ruokailuun sekä ruokailun tukeminen osana koulupäivää ovat keskeisiä keinoja lisätä ruokailuun osallistumista ja ruoan syömistä.

Lähteet:

THL:n kouluterveyskysely 2025 [Kouluterveyskyselyn tulokset - THL](#)

Valmistelija

ruoka- ja puhtauspalvelupäällikkö Elisa Pollari, puh. 040 623 8187
sivistysjohtaja Jussi Silpola, puh. 0400 250 742