

Ruokapalvelun arkiruokakyselyn tulokset

Tekninen lautakunta 12.05.2026
340/00.01.03.00/2026

Päätösehdotus

Tekninen lautakunta päättää, että kouluruoan kehittämistä jatketaan siten, että tavoitteena on lisätä ruokailuun osallistumista, ruoan syöntiä ja vähentää lautashävikkiä.

Lautakunta hyväksyy siirtymisen kuuden viikon kiertävästä ruokalistasta viiden viikon kiertävään ruokalistaan osana kehittämistoimenpiteitä.

Päätös

Selostus

Laukaan kunnan ruokapalveluissa toteutettiin Arkiruokakysely 1-9 luokkalaisille sekä lukion ja Pohjoisen Keski-Suomen ammattiopiston oppilaille 9.-22.2.2026 välisenä aikana. 1-4 luokkalaisten kohdalla kysely lähetettiin huoltajille. Kyselyyn vastasi 739 asiakasta, vastausprosentin ollessa noin 20 %.

Kyselyn tavoitteena oli selvittää, mitä tarkoitetaan käsitteillä arkiruoka ja tavallinen salaatti. Nämä käsitteet ovat toistuneet ruokapalvelun saamassa palautteessa, mutta näitä ei kuitenkaan ole osattu tarkemmin määritellä ruokapalvelulle tullevissa palautteissa. Jotta ruokapalvelu voi vastata paremmin asiakkaiden odotuksiin, on tärkeää määritellä nämä käsitteet selkeämmin ja huomioida ne ruokalistasuunnittelussa sekä viestinnässä.

Kysymysten ”Tavallisia arkiruokia mitä syön yleensä kotona” ja ”Kun syön salaatti ne sisältävät yleensä näitä raaka-aineita” vastausten pohjalta saimme tarkemmin avatuksi mitä arkiruoka ja tavallinen salaatti lapsille ja nuorille tarkoittavat.

Kyselyn tulokset osoittavat, että käsitteet arkiruoka ja tavallinen salaatti ovat vahvasti sidoksissa tuttuuteen ja yksinkertaisuuteen. Arkiruokalla tarkoitetaan pääasiassa tuttuja ruokia, joita on helppo ja nopea valmistaa ja joita syödään päivittäin kotona. Näihin kuuluvat esimerkiksi perinteisenä pidetyt kotiruokat, kuten makaronilaatikko, lihapullat ja erilaiset keitot. Arkiruoka koetaan usein turvalliseksi valinnaksi, joka ei sisällä erikoisia raaka-aineita tai voimakkaita makuja. Lisäksi annokset ovat selkeitä kokonaisuuksia, joissa ei ole useita raaka-aineita sekoitettuna. ”Tavallinen salaatti” mielletään perussalaattina, joka koostuu vihersalaattista, kurkusta ja tomaatista.

Mielenkiintoista on, että kymmenen yleisimmän kotona valmistettavan arkiruoan listalta kahdeksan on tarjolla myös kouluruokailussa. Tämä kertoo siitä, että kouluruoka vastaa monilta osin oppilaiden käsitystä arkiruoasta.

Kyselyssä nousivat esiin myös koulun suosikkiruokat, jotka ovat lunastaneet paikkansa vuosien saatossa. Nämä suosikit ovat säilyttäneet asemansa, koska ne ovat monille tuttuja ja pidettyjä, ja niihin liittyy usein myönteisiä kokemuksia kouluruokailusta.

Tuloksia voidaan hyödyntää ruokalistojen kehittämisessä siten, että tarjolla on jatkossakin riittävästi tuttuja, toivottuja ja maistuvia arkiruokia. Samalla on

kuitenkin tärkeää säilyttää ruokalistan monipuolisuus ja ravitsemuksellinen tasapaino sekä pyrkiä vähentämään lautashävikin määrää.

Tekninen lautakunta käsitteli 10.2.2026 § 20 Valtuustoaloitteen: Enemmän syötyä kouluruokaa, jossa tavoitteena oli, että kouluruoka tulee syödyksi – ei vaan tarjotuksi. Yhtenä toimenpiteenä esitetään siirtymistä kuuden (6) viikon kiertävästä listasta viiden (5) viikon kiertävään listaan, jolloin vähemmän mieluisia aterioita voidaan karsia. Muutos ei ole säästötoimenpide, vaan sen tavoitteena on saada aikaan positiivista muutosta nuorten ruokailukäyttäytymisessä, erityisesti yläkouluikäisten osalta valtuustoaloitteen mukaisesti. Tiiviimpi kiertävä ruokalista on yksi keino lisätä ruokailuun osallistumista ja ruoan syöntiä, kun tarjolla on enemmän ja useammin mieleistä ruokaa.

On kuitenkin tärkeää huomioida, että meillä jokaisella on omat makumieltymyksemme ja suosikkiruokamme. Kaikkien toiveita ei voida toteuttaa samanaikaisesti. Ruokapalvelun tehtävänä onkin tasapainoilla tuttujen ja toivottujen ruokien sekä uusien makujen välillä. Tavoitteena ei ole ainoastaan tarjota mieluisia vaihtoehtoja, vaan myös totuttaa oppilaita monipuoliseen ruokavalioon ja uusiin makuihin.

Kouluruokailua kehitetään käytettävissä olevilla resursseilla ja veloitteet huomioiden. On myös syytä huomioida, että mikäli kouluruokailuun osallistuminen lisääntyy ja ruoan kulutus kasvaa, kasvaa myös elintarvikekustannukset. Mikäli ruokalistaviikkoja tiivistämällä tavoitellaan enemmän syötyä kouluruokaa, on syytä huomioida ja perusteltua varautua mahdollisiin raaka-ainekustannusten nousuihin taloussuunnittelussa.

Liitteenä arkiruokakyselyn kolme (3) yhteenvetoa; Laukaalaisten koululaisten Top 10 kotiarkiruoat, suosituimmat kotiarkisalaatit sekä yhteenveto saaduista palautteista. Yhteenvetojen tekemisessä hyödynnetty NotebookLM ohjelmaa.

Esittelijä

Tekninen johtaja Janne Laiho

Valmistelija

ruoka- ja puhtauspalvelupäällikkö Elisa Pollari, puh. 040 623 8187

Jakelu / toimenpiteet