

Kuntalaisaloite: Lähiruokien tarjoaminen kouluissa sekä päiväkodeissa

Khall 25.03.2025 § 97
155/00.02.01/2025

Valmistelija Hallintojohtaja Kyllönen Pinja, puh. 044 7255223

Kuntalaisaloite: Lähiruokien tarjoaminen kouluissa sekä päiväkodeissa
Kuhmo

Samantapaisia aloitteita muissa kunnissa:

[Ultraprosessoidun ruuan poistaminen päiväkotien ja koulujen ruokailuista - Kuntalaisaloitepalvelu\(Sotkamo\)](#)

[Ultraprosessoidun ruuan poistaminen päiväkotien ja koulujen ruokailusta - Kuntalaisaloitepalvelu\(Oulu\)](#)

[Ultraprosessoidun ruuan poistaminen päiväkotien ja koulujen ruokailusta - Kuntalaisaloitepalvelu\(Helsinki\)](#)

[Ultraprosessoidun ruuan poistaminen päiväkotien ja koulujen ruokailusta - Kuntalaisaloitepalvelu\(Kokkola\)](#)

Aloite luotu Kuntalaisaloite.fi -palveluun 3.2.2025
Aloitteen julkaisupäivämäärä 4.2.2025

"Ehdotan Kuhmon kaupungille puuttumista koulujen ja päiväkotien tarjottavaan ruoan laatuun. Lähiruokien sekä puhtaiden raaka-aineiden käyttö kouluissa, päiväkodeissa sekä hoitolaitoksissa.

Virekon lupaukset ja vastuu: Hankimme tuotteita lähi- ja pientoimittajilta mahdollisuuksien, saatavuuden sekä satokauden sesonkien mukaan. Seuraamme ja vähennämme toimintamme ympäristövaikutuksia. Esimerkiksi pienennämme systemaattisesti ruokatuotannon hävikkiä koko valmistetussa. Luomme hyvinvointia ateriahetkiin. Kuuntelemme asiakkaitamme ja löydämme tilanteisiin sopivat ratkaisut. Kehitämme ja ratkaisemme yhdessä.

Päiväkotien ja koulujen sekä hoitokotien tarjoaman ruoan laatuun, erityisesti ultraprosessoidun ruoan käytön vähentämiseen ja sen korvaamiseen puhtaista ja ravinteikkaista raaka-aineista valmistetuilla aterioilla. Ensisijaista tukeminen lähiyrityksiä, luodaan yhteistyö mm. leipomot toimittaisivat tuoretta valmistamaa leipää kouluille, päiväkoteihin sekä hoitolaitoksille sekä kasvikset, marjat, kala ensisijaisesti käytetään paikallisia yrityksiä. Paikallisia yrityksiä tuetaan ensisijaisesti: esim. Kaesan leipomo, Akonkosken puutarha. Tällä hetkellä leipä tulee; Pulla-Pirtiltä Oulusta, ruoka suurilta yrityksiltä: Feelia ja Apetit. Tekemässä olisi keittäjät puhdasta ja laadukasta ruokaa.

Tästä hyötyisi paikalliset pienyrittäjät (voisivat jatkaa yritystoimintaansa) sekä tukisi lapsien ja nuorien mielenterveyttä mm. aivot tarvitsevat 1/3 päivän ravinnosta oppimiseen sekä ajatteluun, tällä vähennetään oppimisvaikeuksia ja pitkällä aikavälillä säästöä. Ravinteikas ruoka rauhoittaa sekä vaikuttaa ajattelukykyyn positiivisesti. Tässä kunnalle tulisi työpaikkoja, yhteistyötä pienyrityksien kanssa esim. leipomot, marjayrittäjät, peruna- ja juuresyrittäjät, paikallisista kala-, liha-, maitotuotantoa. Tämä tukisi kuntalaisia jäämään paikkakunnalle yrittämään ja saisimme puhtaita raaka-aineita ja hiilijalanjälki olisi

pieni. Toimisimme yhteistyössä tukien toisiamme ja samalla luoden toimeentuloa, käyttäen puhtaita raaka-aineita. Tämä tukee myös opetustyötä tekevää henkilökuntaa jaksamaan töissä, koska lapset jaksavat keskittyä tunnilla paremmin. Lapset ja nuoret eivät enää syö ruokia, koska eivät ole maukkaita kotiruokia vaan hyvin teollisenmakuisia. Tämä aiheuttaa lapset sekä nuoret eivät enää ota lautaselle juuri mitään ruokaa tai eivät syö enää ollenkaan. Ruuan hävikki kasvanut/kasvaa. Ruuan seasta löytynyt myös useammalla kerralla muovinpalasia sekä salaatit eivät ole olleet tuoreita. Hävikki on kasvanut isoksi, mitä aikaisemmin ollut, koska keittäjä on valmistanut ruoan.

Moni pienyrittäjä on lopettamassa toimintaa, koska kysyntä on laskenut ja miettivät mistä saisi toimeentuloa ja työttömyys kasvaa.

Nykyisin Kuhmon päiväkodeissa, kouluissa lapsille sekä vanhuksille hoitokodeissa tarjotaan ultraprocessoitua ruokaa, kuten valmisruokia, pikaruokia ja pitkälle jalostettuja elintarvikkeita. Useat tutkimukset ovat osoittaneet, että ultraprocessoitu ruoka saattaa sisältää runsaasti lisäaineita, säilöntäaineita sekä keinotekoisia maku- ja väriaineita, jotka voivat aiheuttaa lapsille erilaisia terveysongelmia. Näitä ovat muun muassa ilmavaivat, vatsakivut ja ruoansulatusongelmat. Lisäksi ultraprocessoitujen ruokien sisältävät usein piilosokeria, epäterveellisiä rasvoja ja liiallista suolaa, mikä saattaa pitkällä aikavälillä johtaa esimerkiksi ylipainoon ja muihin elintapatauteihin.

Ravitsemuksellisesti köyhät ultraprocessoitujen ruokien voivat heikentää lasten keskittymiskykyä, energiatasoa ja jaksamista. Lapsuus ja nuoruus ovat kriittisiä aikoja fyysisen ja henkisen kehityksen kannalta, ja terveellisen, ravinteikkaan ruoan merkitys on suuri. Korkealaatuinen ravinto ei ainoastaan tue lasten terveyttä ja kehitystä, vaan myös parantaa oppimista ja hyvinvointia.

Käytännössä ultraprocessoitujen ruokien erottaa siitä, jos sen ainesosaluettelossa on mainittu sellaisia raaka-aineita, joita ei juurikaan käytetä kotikeittiöissä. Niitä ovat esimerkiksi glukoosi-fruktoosisiirappi, maltodekstriini, proteiini-isolaatti, kovetut kasvirasvat, väriaineet, aromiaineet, täyteaineet ja emulgointiaineet.

Monet valmiit kastikepohjat, joita käytetään, voivat olla ultraprocessoituja. Kastikepohjat, jotka valmistetaan teollisesti ja joita myydään pitkällä säilyvyysajalla, saattavat sisältää esimerkiksi seuraavia ultraprocessoituja tuotteita tuttuja ainesosia: Säilöntäaineet, kuten natriumbentsoaatti tai kaliumsorbaatti. Stabilointiaineet ja emulgointiaineet, kuten karrageeni tai soijalesitiini. Keinotekoiset tai teollisesti valmistetut makuaineet. Väriaineet ja modifioitujen tärkkelykset, jotka parantavat tekstuuria ja ulkonäköä.

Jos kastikepohja taas valmistetaan yksinkertaisista ja luonnollisista raaka-aineista, kuten öljystä, voista, mausteista ja tuoreista vihanneksista ilman lisättyjä teollisia ainesosia, sitä ei pidetä ultraprocessoituna. Esim. 27.1. koulun ja päiväkotien lihapullakastikkeessa käytettiin seuraavia ainesosia:

Ainesosat

vesi, kerma (Rasvaton MAITO (Suomi)), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (betakaroteeni), ruskea peruskastikeaine (Muunnettu tärkkelys, riisijauho, maltodekstriini, sokeri, aromi, suola, hiivauute, paahdettu sipuli, auringonkukkaöljy, väri (E150c), salvia.),

rypsiöljy, lihaliemijauhe (Suola, aromit, maissitärkkelys, maltodekstriini, sipuli, sokeri, rapsiöljy, väriaine (E150c), porkkana, kirveli.), sipulijauhe (Sipulijauhe (muu kuin EU).)
vaihtoehtoisesti: voi, jauho, sipuli, suola, mausteet

Kirkas kalakeitto 3.2.2025

vesi, seitikuutio (Ruodoton SEITI (Pollachius virens) 100%, paloina pakastettu. Yhden kuution koko 20 x 20 x 30 mm ja FAO 27, Trooliilla tai nuotalla. Tarkasta kontrollista huolimatta voi kalasta löytyä pieniä ruotoja.), perunakuutio (Peruna), porkkana, sipuli (Sipuli), maidoton margariini (Rypsiöljy (42 %), vesi, kasvirasvat (SG-palmu ja kookos vaihtelevina osuuksina), suola (0,7 %), emulgointiaine (E471 kasvirasvasta), aromit, A- ja D2-vitamiini, väri (beta-karoteeni)), kasvisliemijauhe (Suola, aromi, maltodekstriini, sokeri, maissitärkkelys, porkkana, sipuli, tomaatti, purjo, rapsiöljy, persilja, mustapippuri.), suola (Ruokasuola ja paakkuuntumisenestoaine (E 536), tilli (tilli 100 %), jauhettu maustepippuri (Maustepippuri (muu kuin EU).)

Ruoka maistunut hyvin teolliselta sekä ulkonäkö mustia kohtia perunoissa. Leivät tulleet muualta, eivät maistu tuoreelta.

Vaihtoehtoisesti kalakeiton voi tehdä: peruna, porkkana, sipuli, kerma, voi, yrttejä, tuore paikallinen järvikala tai lohi

Lisäksi: leivotut sämpylät tai paikallisen leipomon leipä

Levitteenä leivälle tarjotaan päivittäin:

Maito rasvaton (MAITO, D-vitamiini.) (maito), Ruisleipä viipale, Margariini laktoositon Keiju 70 (Rypsiöljy (49 %), vesi, kasvirasvat (SG-palmu ja kookos vaihtelevina osuuksina), emulgointiaineet (E471 ja E472c kasvirasvasta), suola (0,5 %), happamuudensäätöaineet (sitruunahappo, natriumkarbonaatti), aromi, A- ja D2-vitamiini, väri (beta-karoteeni).

Vaihtoehtoisesti levitteen tilalle voi tarjota voita:

Pastöroitu kerma ja suola.

Esitän että kunta ryhtyy toimenpiteisiin, joiden tarkoituksena on:

- 1) Poistaa ultraprosessoidut ruoat päiväkotien, koulujen sekä hoitokotien ruokalistoilta.
- 2) Korvata nämä ruoat puhtaista ja laadukkaista raaka-aineista valmistetuilla aterioilla, jotka eivät sisällä tarpeettomia lisäaineita tai liiallista prosessointia tuoreilla paikallisilla tuotteilla.
- 3) Painottaa ruokalistasuunnittelussa sesongin mukaisia, kotimaisia ja lähiruoka mahdollisuuksien mukaan ekologisesti tuotettuja raaka-aineita.
- 4) Käyttää lähiruokaa / lähiyrityksien, yhdistyksien palveluita mm. paikallinen leipä, marjat, peruna, kala, liha.
- 4) Varmistaa, että tarjottavat ateriat ovat monipuolisia, ravinteikkaita ja tukevat lasten terveyttä ja hyvinvointia.

Toivon, että kunta ottaa huomioon lasten hyvinvoinnin ja kehityksen tärkeyden ja ryhtyy tarvittaviin toimenpiteisiin, jotta päiväkotij- ja kouluruokailu edistää lasten terveyttä parhaalla mahdollisella tavalla sekä tukee paikallisia lähiyrityksiä ensisijaisesti.”

Lisätiedot

Esimerkkikuvia löytyy kouluruoan laadusta.

Aloitteeseen on lisätty 4 liitettä ja video

Liitteet ovat katseltavissa ja ladattavissa aloitteen sivulla [Kuntalaisaloite.fi](https://kuntalaisaloite.fi)-palvelussa

Video on katseltavissa aloitteen sivulla [Kuntalaisaloite.fi](https://kuntalaisaloite.fi)-palvelussa.”

Esittelijä Kaupunginjohtaja Juntunen Juhana

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus päättää käydä keskustelun aloitteesta ja saattaa asian valmisteltavaksi palveluvastaava Päivi Kyllöselle / elinvoimavaliokunnalle.

Päätös Kaupunginhallitus yksimielisesti hyväksyi kaupunginjohtajan päätösehdotuksen.