



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö

# Kouluruuan kehittämisohjelma

Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2022:10

# Kouluruuan kehittämisohjelma

Maa- ja metsätalousministeriö Helsinki 2022

**Julkaisujen jakelu**

Distribution av publikationer

**Valtioneuvoston  
julkaisuarkisto Valto**

Publikations-  
arkivet Valto

[julkaisut.valtioneuvosto.fi](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi)

**Julkaisumyynti**

Beställningar av publikationer

**Valtioneuvoston  
verkkokirjakauppa**

Statsrådets  
nätbokhandel

[vnjulkaisumyynti.fi](http://vnjulkaisumyynti.fi)

Maa- ja metsätalousministeriö  
CC BY 4.0

ISBN pdf: 978-952-366-201-8  
ISSN pdf: 1797-397X

Taitto: Valtioneuvoston hallintoyksikkö, Julkaisutuotanto  
Valokuvat: Mikael Kuitunen  
Kuvituskuvat: Niina Silvasti, Visual Monkey

Helsinki 2022

## Kouluruuan kehittämisohjelma

---

### Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2022:10

**Julkaisija** Maa- ja metsätalousministeriö

---

**Yhteisötekijä** Maa- ja metsätalousministeriö

**Kieli** suomi

**Sivumäärä**

65

---

#### Tiivistelmä

Kansainvälisesti ainutlaatuiseseen kouluruokailujärjestelmäämme liittyy pitkistä kokemuksesta ja monista vahvuuksista huolimatta uudistus- ja kehittämistarpeita. Maa- ja metsätalousministeriö asetti lokakuussa 2021 työryhmän valmistelemaan hallitusohjelman mukaisen kouluruuan kehittämisohjelman.

Kehittämisohjelman tavoitteena on lisätä kouluruuan arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista sekä kehittää kouluruokailuun liittyviä käytäntöjä. Ohjelmassa on etsitty ratkaisuja, joiden pohjalta välipala voidaan tuoda osaksi kouluruokailua. Lisäksi ohjelmalla pyritään parantamaan kouluruuan kotimaisuusastetta, terveellisyyttä ja ekologisuutta sekä kehittämään tasa-arvoista ja yhteisöllistä kouluruokailua.

Tähän julkaisuun on kiteytetty valmistelutyön aikana esille nousseet keskeisimmät kouluruokailun kehittämistä vaativat osa-alueet. Ohjelma käy läpi kouluruokaan ja kouluruokailukäytäntöihin liittyvät kehittämiskohteet ja ehdotukset niiden kehittämiseksi.

Kouluruokailun kehittäminen on tärkeää terveyden ja hyvinvoinnin edistämistyötä sekä opetuksen ja kasvatuksen tavoitteita tukevaa toimintaa. Kehittäminen edistää myös kansainvälisessä kontekstissa Suomen asemaa kouluruokailun asiantuntijamaana.

**Asiasanat** kouluruoka, kouluruokailu, ruokakasvatus, elintarvikeala

---

**ISBN PDF** 978-952-366-201-8

**ISSN PDF**

1797-397X

---

**Julkaisun osoite** <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-201-8>

---

## Programmet för utveckling av skolbispisningen

---

### Jord- och skogsbruksministeriets publikationer 2022:10

**Utgivare** Jord- och skogsbruksministeriet

---

**Utarbetad av** Jord- och skogsbruksministeriet

**Språk** finska

**Sidantal**

65

---

### Referat

Vårt system för skolmat är unikt internationellt sett. Trots den långa erfarenheten och de många styrkor systemet har, finns det behov av att reformera och utveckla det. I oktober 2021 tillsatte jord- och skogsbruksministeriet en arbetsgrupp för att bereda ett program för utveckling av skolmaten i enlighet med regeringsprogrammet.

Målet med utvecklingsprogrammet är att göra skolmaten mer uppskattad och öka deltagandet i skolmåltiderna samt utveckla praxis inom skolbispisningen. I programmet har man letat efter lösningar för att införa mellanmål som en del av skolmåltiderna. Avsikten är dessutom att genom programmet öka andelen mat av inhemskt ursprung och göra skolmaten hälsosammare och mer ekologisk. Dessutom strävar man efter att skolmåltiderna ska kännetecknas av jämlikhet och skapa gemenskap.

I den här publikationen sammanfattas de viktigaste delområden som kräver att skolmaten utvecklas och som lyfts fram under beredningsarbetet. Programmet går igenom de utvecklingsobjekt som hänför sig till skolbispisningen och till praxis för skolmåltiden och förslagen om att utveckla dem.

Utvecklandet av skolmaten är en viktig del av det arbete som främjar hälsa och välbefinnande samt av den verksamhet som stöder målen för undervisning och fostran. Utvecklandet främjar även Finlands ställning som expert på skolmat i en internationell kontext.

**Nyckelord** skolmat, skolbispisning, matfostran, livsmedelsbranschen

---

**ISBN PDF** 978-952-366-201-8

**ISSN PDF**

1797-397X

---

**URN-adress** <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-201-8>

---

## Development Programme for School Meals

---

### Publications of the Ministry of Agriculture and Forestry 2022:10

**Publisher** Ministry of Agriculture and Forestry

---

**Group author** Ministry of Agriculture and Forestry

**Language** Finnish **Pages** 65

---

#### Abstract

Despite our long experience and the numerous strengths of Finland's internationally quite unique school meals system, there are also needs for reform and further development. The Ministry of Agriculture and Forestry appointed a working group in October 2021 to prepare the Development Programme for School Meals, as stated in the current Government Programme.

The objective of the Programme is to increase the appreciation of school food and participation in school meals and develop practices related to school meals. Solutions have been sought to also include snacks in the system. In addition, the Programme aims to increase the domestic content, healthiness and eco-friendliness of school meals and develop equitable and communal meals.

This publication summarises the key elements of school meals that require further development. The Programme analyses the development needs related to school food and school meal practices and gives proposals for their development.

Developing school meals is important for the work to promote health and wellbeing and for activities that support the objectives of teaching and education. In international contexts, the development work promotes Finland's position as an expert in school meals.

**Keywords** school food, school meals, food education, food sector

---

**ISBN PDF** 978-952-366-201-8

**ISSN PDF**

1797-397X

---

**URN address** <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-201-8>

---

# Sisältö

Esipuhe.....	8
<b>1 Taustaa kouluruokailusta .....</b>	<b>11</b>
1.1 Lainsäädäntö .....	11
1.2 Kouluruokailun tehtävä.....	12
1.3 Kouluruokailun järjestäminen.....	13
<b>2 Kouluaterioiden kehittäminen .....</b>	<b>14</b>
2.1 Koululounas .....	14
2.2 Välipala.....	17
2.3 Kuntien kouluruokailun määräraha .....	20
2.4 Kehittämisehdotukset.....	22
<b>3 Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen .....</b>	<b>24</b>
3.1 Ruokailuaika .....	24
3.2 Ruokailuympäristö.....	26
3.3 Kouluruokailun ohjaus .....	27
3.4 Ruokakasvatus .....	29
3.5 Kehittämisehdotukset.....	32
<b>4 Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen .....</b>	<b>34</b>
4.1 Kouluruokailua ohjaavat strategiat, ohjelmat ja suositukset .....	35
4.2 Ekologinen vastuullisuus.....	37
4.2.1 Ympäristövaikutusten huomioiminen ruokalistasuunnittelussa .....	38
4.2.2 Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit .....	39
4.2.3 Ruokahävikki .....	41
4.3 Sosiaalinen vastuullisuus.....	42
4.4 Taloudellinen vastuullisuus.....	43
4.4.1 Ruuan kotimaisuusaste, ruokaturva ja huoltovarmuus .....	44
4.5 Ravitsemus ja terveyden edistäminen osana vastuullisuutta .....	45
4.6 Kehittämisehdotukset.....	48

<b>5</b>	<b>Muut kehittämiskohteet</b> .....	49
5.1	Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen .....	49
5.2	Kouluruokailun markkinointi ja viestintä .....	51
5.3	Kouluruokailun seuranta .....	53
5.4	Suomen kouluruokailu kansainvälisessä kontekstissa .....	55
5.5	Kehittämisehdotukset .....	56
<b>6</b>	<b>Yhteenveto kehittämisehdotuksista</b> .....	57
	<b>Liitteet</b> .....	60
	Liite 1. Kouluruuan kehittämissuohjelman Kouluruoka 2.0. työryhmä .....	60
	Liite 2. Kouluruokailun järjestämisessä ja ruokahankinnoissa huomioitavia strategioita ja ohjelmia sekä oppaita.....	61
	Liite 3. Sanasto .....	63



## ESIPUHE

Edessäsi on historiallinen asiakirja. Vaikka Suomi on edelläkävijä kouluruuan tarjoamisessa kaikille, ei aiemmin Suomella ole ollut kansallista kouluruuan kehittämisohjelmaa.

Kouluruoka on upea sosiaalinen innovaatio, joka on jo vuosikymmenten ajan mahdollistanut oppilaille ilmaisen ruuan ja lisännyt ravitsemuksellista tasa-arvoa. Kouluruoka on aina elänyt ajassa ja muuttunut yhteiskunnan muutosten ja tarpeiden mukaan. Kouluruokaa ja -ruokailua on koko sen olemassaoloajan kehitetty ja maailmalla Suomen järjestelmää pidetään malliesimerkkinä hyvin toteutetusta kouluruokailusta.

Kouluruokailun merkitys on viime aikoina korostunut globaalisti muuttuneen maailmantilanteen ja elintarvikkeiden kustannusten nousun myötä. Kun kouluruokailua pyritään useissa maissa käynnistämään lasten ja nuorten ravitsemuksen edistämiseksi, on Suomen pitkä kokemus ja asiantuntemus kouluruokailun toteutuksesta vertaansa vailla. Tätä hyödynnetään myös Suomen ja Ranskan vetämässä kansainvälisessä YK:n kouluruokakoalitiossa.

Kansallisen kehittämisen kannalta on keskeistä tunnistaa kouluruokailun merkitys ja laaja vaikuttavuus terveyden ja hyvinvoinnin edistämisessä sekä opetuksen ja kasvatuksen tärkeänä tukena. Kouluruokailulla vastataan kestäväen kehityksen tavoitteisiin. Kouluruokailu myös lisää oppilaiden ja opiskelijoiden yhteisöllisyyttä ja tarjoaa virkistyshetken kesken koulupäivää. Kuntapäätäjien tulisi tunnistaa kouluruokailun monet vaikutukset koko yhteiskunnan hyvinvointiin ja osoittaa sille riittävät resurssit.

Kehittämisohjelma kertoo kouluruuan ja -ruokailun nykytilan ja nostaa esiin tärkeimmät vaikutukset ja merkitykset. Ohjelma esittää myös joukon kehittämis ehdotuksia, joiden toteuttamiseen tarvitsemme teidät kaikki – jokaisen kunnan ja koulun.

Ohjelman laadinta on tapahtunut kiinteässä yhteistyössä käytännön toimijoiden kanssa heitä tarkkaan kuunnellen. Ohjelman laadinnassa käytiin myös vuoropuhelua varsinaisen kohderyhmän eli oppilaiden ja opiskelijoiden kanssa. Ohjelman laadinnan tukena ja mukana kirjoittamisessa oli myös laaja, erinomaista ammattitaitoa ja sitoutumista osoittava työryhmä. Haluan osoittaa kiitokseni kaikille laadintaprosessissa mukana olleille!

### **Minna-Mari Kaila**

työryhmän puheenjohtaja

osastopäällikkö, maa- ja metsätalousministeriö

# Johdanto

Suomessa on tarjottu maksutonta kouluruokaa vuodesta 1948 alkaen. Kouluruokailun perusta on lainsäädännössä ja siihen ovat oikeutettuja tasavertaisesti kaikki esi- ja perusopetuksen oppilaat sekä toisen asteen opiskelijat. Kouluruokaa nauttii päivittäin noin 900 000 lasta ja nuorta.<sup>1</sup>

Kansainvälisesti ainutlaatuisen kouluruokailujärjestelmäämme liittyy pitkästä kokemuksesta ja monista vahvuuksista huolimatta uudistus- ja kehittämistarpeita. Maa- ja metsätalousministeriö asetti lokakuussa 2021 työryhmän valmistelemaan hallitusohjelman mukaisen kouluruuan kehittämisohjelman. Kehittämisohjelman tavoitteena on lisätä kouluruuan arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista sekä kehittää kouluruokailuun liittyviä käytäntöjä. Ohjelmassa on etsitty ratkaisuja, joiden pohjalta välipala voidaan tuoda osaksi kouluruokailua. Lisäksi ohjelmalla pyritään parantamaan kouluruuan kotimaisuusastetta, terveellisyttä ja ekologisuutta sekä kehittämään tasa-arvoista ja yhteisöllistä kouluruokailua.

Ohjelman laadinnasta on vastannut moniammatillinen työryhmä, jonka lisäksi valmistelussa on tehty yhteistyötä sidosryhmien, kuten oppilaitosten, ruokapalveluntuottajien, yhdistysten sekä elintarviketeollisuuden kanssa. Oppilaita ja opiskelijoita on kuultu Osallisuuden osaamiskeskusten kanssa yhteistyössä järjestetyissä nuorten työpajoissa, kohdenetuilla mielipidekyselyillä, sidosryhmäpalaverissa sekä Erätauko-keskusteluissa.

Tähän julkaisuun on kiteytetty valmistelutyön aikana esille nousseet keskeisimmät kouluruokailun kehittämistä vaativat osa-alueet. Ohjelma käy läpi kouluruokaan ja kouluruokailukäytäntöihin liittyvät kehittämiskohteet ja ehdotukset niiden kehittämiseksi. Vastuullisuutta käsitellään omana osionaan, sillä sen ulottuvuudet linkittyvät vahvasti kouluruokailun jokaiseen osa-alueeseen. Mukaan on liitetty myös käytännön esimerkkejä kouluruokailua edistävästä toimenpiteistä. Niiden tavoitteena on kannustaa kuntia ja kouluja soveltamaan kehittämistoimia omaan arkeen sopiviksi käytännöiksi. Kouluruokailun paikallinen kehittäminen on tärkeää kansallista terveyden ja hyvinvoinnin edistämistyötä sekä opetuksen ja kasvatuksen tavoitteita tukevaa toimintaa. Kehittäminen edistää myös kansainvälisessä kontekstissa Suomen asemaa kouluruokailun asiantuntijamaana.

---

1 Opetushallitus: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kouluruokailu-kuuluu-kaikille>

Kehittämisohjelma kattaa peruskoulun ja toisen asteen kouluruokailuun liittyvät teemat.

Kouluruokaohjelman kohderyhminä ovat kunnat, opetuksen järjestäjät, perusopetuksen ja toisen asteen oppilaitokset, kunnallisia ruokapalveluja tuottavat ruokapalvelutoimijat, oppilaat ja opiskelijat, huoltajat sekä muut kouluruokailun keskeiset sidosryhmät, kuten valtionhallinto ja yritykset.

Kouluruokaohjelman kehittämis ehdotuksia ja niihin liittyviä toimenpiteitä toteutetaan julkisen talouden suunnitelmien ja valtion talousarvioiden mukaisten määrärahojen ja henkilötyövuosimäärien puitteissa.



# 1 Taustaa kouluruokailusta

## 1.1 Lainsäädäntö

### Perusopetus

Perusopetuslain<sup>2</sup> mukaan opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria. Lisäksi, jos kunta järjestää ohjattua aamu- ja iltapäivätoimintaa, on siihen osallistuvalla lapsella tarjottava välipala, joka voi sisältyä mahdolliseen toimintamaksuun<sup>3</sup>.

### Toinen aste

Toisen asteen koulutuksessa ruokailu on perusopetuksen tapaan ollut maksutonta vuodesta 1983 alkaen<sup>4</sup>. Lukiolaki<sup>5</sup> ja Laki ammatillisesta koulutuksesta<sup>6</sup> säätävät toisen asteen koulutuksessa olevien oikeudesta maksuttomaan ruokailuun. Ammatillisessa perustutkinnossa, tutkintokoulutukseen valmentavassa koulutuksessa, työhön ja itsenäiseen elämään valmentavassa koulutuksessa ja lukiokoulutuksessa sekä muissa oppivelvollisille tarkoitettussa koulutuksessa opiskelijoilla on oikeus maksuttomaan ateriaan.

---

2 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

3 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

4 Lintukangas Seija & Palojoki Päivi. School Dining in Finland. Learning and Well-Being. Porvoo 2016.

5 Lukiolaki 10.8.2018/714 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180714>

6 Laki ammatillisesta koulutuksesta 531/2017 koulutuksesta <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170531>

**Kuva 1.** Kouluruokaan ovat oikeutettuja tasavertaisesti kaikki esi- ja perusopetuksen oppilaat sekä toisen asteen opiskelijat.



## 1.2 Kouluruokailun tehtävä

### Perusopetus

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan kouluruokailun tehtävä on edistää ja tukea lasten ja nuorten tervettä kasvua ja kehitystä, opiskelukykyä ja ruoka-osaamista. Koululounas ja mahdolliset sitä täydentävät aamu- ja välipala varmistavat jaksamisen koulupäivän aikana. Koulun ruokailuhetkillä on lisäksi tärkeä virkistystehtävä oppilaille ja koko kouluyhteisölle. Kouluruokailu edistää kestävästä elämäntapaa, kulttuurista osaamista sekä ruoka- ja tapakasvatuksen tavoitteita.<sup>7</sup>

### Toinen aste

Lukiokoulutuksessa ja ammatillisessa koulutuksessa maksuttoman kouluaterian tehtävä on edistää opiskelijoiden opiskelu- ja työkykyä, terveyttä ja hyvinvointia sekä tukea kulttuurista osaamista ja kestävästä elämäntapaa. Oppilaitoksessa tarjottu ruoka on kiinteä osa

<sup>7</sup> Opetushallitus: Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki 2016.  
<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/perusopetuksen-opetussuunnitelman-perusteet>

opiskelijan arkirytmii ja osa hyvää ruokavaliota sekä hyvä tuki, kun nuoret itsenäistyyssään joutuvat pohtimaan ruokavalintojaan.<sup>8</sup>

### 1.3 Kouluruokailun järjestäminen

Kouluruokailu on osa julkista ruokapalvelua ja sen järjestämisen vastuu on kunnilla ja opetuksen järjestäjillä. Koulun ruokapalvelun toteutuksesta voi vastata joko kunnan tai koulutuskuntayhtymän oma ruokapalveluyksikkö, in-house -yhtiö tai julkisen toimijan kilpailutama yksityinen ruokapalvelualan yritys.

Kouluruokailun toteutusta ohjaavat suomalaisten ravitsemussuositusten pohjalta laaditut ikäryhmäkohtaiset Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus (2017)<sup>9</sup> ja Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (2019)<sup>10</sup>. Suositukset sisältävät ohjeet tarjottavan ruuan ravitsemuslaadusta ja ruokailun käytännön järjestelyistä.

Kouluruokailun toteutusta ohjaavat lisäksi muun muassa kansallinen julkisten hankintojen strategia, joka sisältää tavoitteet kestäville ja vastuullisille ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoille sekä kunnan ja ruokapalvelun väliset palvelukuvaukset ja -sopimukset.

8 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019. <https://www.oph.fi/fi/tilastot-ja-julkaisut/julkaisut/hyvinvointia-ja-yhteisollisyytta-ruokailusta>

9 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017. <https://www.julkari.fi/handle/10024/131834>

10 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

## 2 Kouluaterioiden kehittäminen

### 2.1 Koululounas

Kouluruokailulla on Suomessa pitkät perinteet. Julkisille ruokapalvelutoimijoille on kehittynyt vuosien saatossa vahva kouluruokailun ruuanvalmistus- ja ravitsemusosaaminen. Ruokaketjun toimijat ovat lisäksi tehneet pitkäjänteistä yhteistyötä terveellisten joukkoruokailuun soveltuvien elintarvikkeiden kehittämisessä. Myös erityisruokavalio-osaaminen ja ruokaturvallisuus ovat Suomessa korkealla tasolla. Kouluruuan toteutuksessa keskeisinä työkaluina toimivat kansalliset ravitsemus- ja ruokailusuositukset.

**Kuva 2.** Lautasmallin mukainen kouluateria.



#### Täysipainoinen kouluateria

Kouluaterian tulee perusopetuslain perusteella olla täysipainoinen ja sen tulisi kattaa noin 1/3 lapsen tai nuoren päivittäisestä energiantarpeesta.

Koulu- ja opiskeljaruokailusuositusten<sup>11,12</sup> mukaan täysipainoinen kouluateria on energiamäärältään riittävä, ravintoainetiheä ja sen tulisi sisältää lautasmallin mukaiset aterian osat, joita ovat lämmin pääruoka, pääruuan energialisäke (peruna, ohra, viljasekoite, täysjyväpasta tai täysjyväriisi), kasvislisäke (salaatti, kasvispala tai lämmin kasvislisäke), öljypohjainen salaattinkastike, ruokajuoma (rasvaton maito, piimä tai täydennetty kasvijuoma), täysjyväleipä ja kasvimargariini tai kasvipohjainen levite.

Suositukset toteutuvat käytännössä vain silloin, kun oppilas tai opiskelija nauttii pääruuan lisäkkeineen. Kouluruokailun nykytilaa kuvaavan Kattava koululounas, välkyt välipalat – selvityksen<sup>13</sup> mukaan oppilaat syövät vain harvoin kaikki aterianosat sisältävän täysipainoisen kouluaterian. Siksi lounaan suositeltu osuus päivittäisestä ravinnonsaannista jää vajaaksi. Koululounaalla syödään yleensä pääruoka, mutta ateriakokonaisuuteen kuuluva salaatti, leipä tai ruokajuoma jäävät usein väliin.

Täysipainoisen ja riittävän koulu- ja opiskelija-aterian nauttimista edistävät useampien pääruokavaihtoehtojen tarjoaminen, lämpimät kasvislisäkkeet, houkutteleva ja monipuolinen salaattipöytä sekä leipävalikoima. Salaatin tarjoaminen komponentteina lisää kasvisien käyttöä<sup>14</sup>. Lisäksi on huolehdittava ruokailun ohjauksesta, ruokakasvatuksesta sekä oikeasta ruokailuajankohdasta ja riittävästä ruokailuajasta (Luku 3).

### Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot

Suurin osa oppilaista ja opiskelijoista syö kouluruokaa, mutta erityisesti ylemmillä vuosiluokilla olevat oppilaat ja opiskelijat jättävät toisinaan kouluruuan syömättä. Kouluterveyskyselyn (THL 2021)<sup>15</sup> mukaan noin kolmannes 8–9-vuosiluokkien oppilaista ja toisen asteen opiskelijoista ei syö päivittäin kouluruokaa. Kouluruokailuun osallistumisen edistäminen on yksi tärkeimmistä suomalaisen kouluruokailun kehittämiskohteista.

11 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

12 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

13 Tilles-Tirkkonen Tanja ym. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

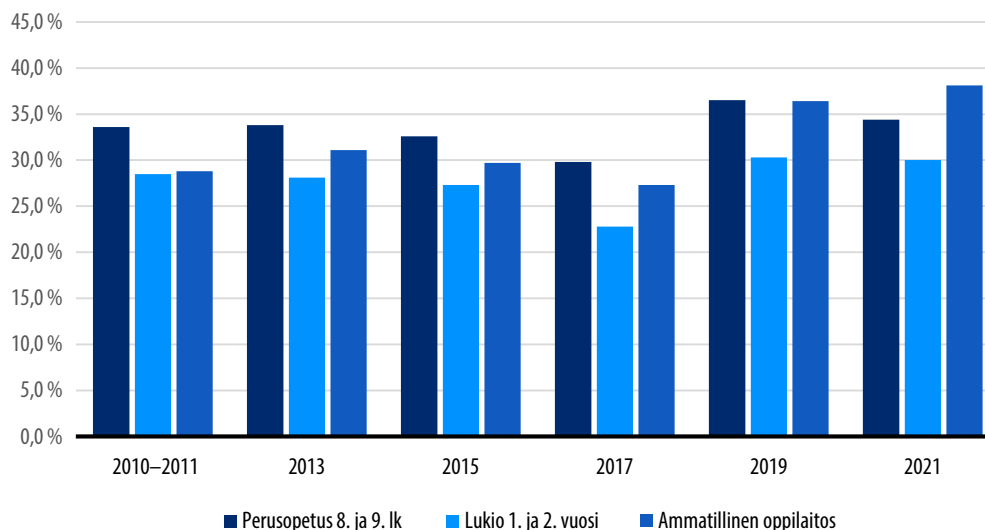
14 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

15 Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Kouluterveyskysely.

<https://thl.fi/fi/tutkimus-ja-kehittaminen/tutkimukset-ja-hankkeet/kouluterveyskysely>



**Kuva 3.** Perusopetuksen 8. ja 9. lk:n oppilaat ja lukion 1. ja 2. vuoden sekä ammatillisen oppilaitoksen opiskelijat, jotka eivät syö koululounasta päivittäin (%). Lähde: Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Kouluterveyskysely 2021.



Koulu- ja opiskeljaruokailuun osallistumista voidaan edistää tarjoamalla lounaalla vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja. Tarjolla tulisi olla päivittäin ruokailusuositusten<sup>16,17</sup> mukaisesti vähintään kaksi pääruokavaihtoehtoa, joista toinen voi sisältää kalaa, vaaleaa tai punaista lihaa ja toisen suositellaan olevan kasvisruoka, jolloin aterian riittävä proteiinisäilytö varmistetaan palkokasveilla, muilla kasviproteiinin lähteillä, maitovalmisteilla tai kananmunalla<sup>18</sup>. Toisen asteen opiskelijoille suositellaan tarjottavaksi kahdesta kolmeen vaihtoehtoista pääruokaa, joista yksi on kasvisruoka tai pääruokasalaatti<sup>19</sup>.

Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot ja kasvisruokien tarjoaminen edistävät ruokailun houkuttelevuuden lisäksi uusiin ruokalajeihin ja makuihin tutustumista. Monipuolisuus ja vapaasti valittava kasvisruoka olivat myös kehittämisohjelman aikana tehdyissä oppilaskyselyissä monen vastaajan mielestä yksi kouluruokailun vahvuuksista<sup>20</sup>. Vapaasti valittavien pääruokavaihtoehtojen tarjoaminen edistää myös kouluruokailun vastuullisuutta (Luku 4).

16 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

17 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä –kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

18 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä –kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

19 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

20 Maa- ja metsätalousministeriö: Kouluruuan kehittämisohjelman oppilaskyselyt. 2022.

Selvityksen<sup>21</sup> mukaan useissa kunnissa tarjotaan päivittäin vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja ja kasvisruokaa, mutta niiden tarjoaminen ei kuitenkaan toteudu yhdenvertaisesti kaikissa kouluissa ja oppilaitoksissa. Useissa kunnissa tarvitaan kehittämistyötä ja lisää resursseja pääruokavaihtoehtojen ja kasvisruuan järjestämiseksi. Tavoitteena on, että jokaisessa koulussa ja oppilaitoksessa noudatetaan ruokailusuosituksia<sup>22, 23</sup> vapaasti valittavien pääruokavaihtoehtojen ja aterianosien tarjoamisessa.

## 2.2 Välipala

### Perusopetus

Kouluruokailusuosituksen<sup>24</sup> mukaan oppilaille tulisi lounaan lisäksi järjestää mahdollisuus maksuttomaan ja ravitsevaan välipalaan, jos koulun oppitunnit jatkuvat pidempään kuin kolme tuntia koululounaan jälkeen. Koulumatkat ja koulukuljetusten odotusajat pidentävät koulupäivää, ja se tulee ottaa huomioon ateria-aikojen ja välipalojen suunnittelussa ja toteutuksessa.

Kouluruokailusuosituksen<sup>25</sup> mukainen välipala on osa opetuksen järjestämistä ja kouluaikaista ruokailua, jonka suunnittelussa ja toteutuksessa tulee noudattaa ravitsemussuositusten mukaisia periaatteita.

21 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, Kuntaliitto ja Ravitsemusterapeuttien yhdistyksen (RTY) Terveiden edistämisen jaosto. Ravitsemus kunnan hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyössä -kuntakysely. Esitys Amma Antikainen 14.10.2022 RTY:n jaoston seminaarissa.

22 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

23 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

24 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

25 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

**Kuva 4.** Perusopetuksen välipalikäytäntöjen kehittämiseksi ja yhtenäistämiseksi tulisi maksuttoman koululounaan lisäksi tarjota maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala kouluruokailusuositusten kriteerien mukaisesti.



Kattava koululounas, välkyt välipalat -selvityksen<sup>26</sup> mukaan 25 % kunnista tarjoaa maksuttoman iltapäivän välipalan oppilaille, joiden tunnit jatkuvat lounaan jälkeen yli kolme tuntia. Kunnista 56 % ei tarjoa oppilaille maksutonta välipalaa ja 7 % tarjoaa puolestaan maksuttoman välipalan kaikille oppilaille. Kouluissa myytävä maksullinen välipala on yleisempää ylä- kuin alakouluissa. Selvityksen<sup>27</sup> mukaan on syitä, miksi välipalaa ei tarjota kouluissa. Syitä ovat muun muassa se, ettei sitä ole kirjattu palvelusopimukseen, talous- ja henkilöstöresurssien puute, kysynnän vähyyt sekä rehtorin päätäntävalta koulun välipalikäytäntöihin. Myös kehittämissuunnitelman valmistelun aikana on tullut esille, että useissa kunnissa on kokeiltu välipalan käyttöönottoa, mutta toiminta ei ole vakiintunut käyttöön edellä mainittujen syiden vuoksi. Selvitys<sup>28</sup> korostaa, että välipalikäytäntöjen kunta-

26 Tilles-Tirkkonen Tanja ym. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

27 Tilles-Tirkkonen Tanja ym. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

28 Tilles-Tirkkonen Tanja ym. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.

ja koulukohtaisen vaihtelevuuden vuoksi oppilaat ja perheet ovat eriarvoisessa asemassa, minkä vuoksi välipalikäytäntöjen yhtenäistäminen olisi tarpeen.

Koulupäivän uudistamiseen liittyy käynnissä oleva Harrastamisen Suomen malli<sup>29</sup>. Sen tavoitteena on mahdollistaa lapsille ja nuorille mieluisa ja maksuton harrastus koulupäivän yhteydessä. Koulupäivän pidentyminen lisää tarvetta kehittää koulujen välipalikäytäntöjä.

Kehittämisohjelman aikana toteutetuissa sidosryhmäkeskusteluissa on keskusteltu siitä, voiko välipala mahdollisesti heikentää lounasruokailuun osallistumista. Tällaisesta vaikutuksesta ei kuitenkaan ole näyttöä. Välipalan tarjoamisen etuina on puolestaan nähty oppimisen tukeminen, terveyden edistäminen sekä kouluviihtyvyyden ja yhteisöllisyyden parantuminen. Oppilaiden ja opiskelijoiden osallistuminen mahdollisuuksien mukaan välipalan tarjoiluun tai järjestelyihin tukee myös monimuotoista osallisuutta kouluruokailun järjestämisessä.

Perusopetuksen välipalikäytäntöjen kehittämiseksi ja yhtenäistämiseksi tulisi maksuttoman koululounaan lisäksi tarjota maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala kouluruokailusuositusten<sup>30</sup> kriteerien mukaisesti. Välipala tulee resursoida erillisenä opiskelutyöpäivän ateriana eikä se saa heikentää tarjotun lounaan määrää tai laatua. On tärkeää määritellä myös tarjoiluun ja valvontaan liittyvät vastuut eri henkilöstöryhmien välillä. Tulevaisuudessa velvoite välipalan tarjoamisesta voitaisiin liittää osaksi säädöksiä, joissa säädetään perusopetuksen maksuttomuudesta.

## Toinen aste

Aamu- ja välipalan tarjoamisen ohjeistus on kirjattu toisen asteen lukiokoulutuksen ja ammatillisen koulutuksen ruokailusuosituksiin. Oppilaitoksen kahvilassa tai opiskelijaravintolassa myytävien välipalojen tulisi suositusten mukaisesti olla terveellisiä, houkuttelevia ja opiskelijoiden makuun sopivia.<sup>31</sup>

Monissa ammatillisissa oppilaitoksissa on kokeiltu maksutonta tai edullista aamupalaa tai -puuroa, joka on saavuttanut oppilaiden suosion. Maksuton aamu- tai välipala voi olla tarkoituksenmukainen oppilaan hyvinvoinnin ja oppimisen tuen kannalta, jos koulupäivä on pitkä tai sitä pidentävät mahdolliset kaksoistutkinnon opinnot.

29 Harrastamisen Suomen malli. <https://harrastamisensuomenmalli.fi/>

30 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

31 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

Toisen asteen opiskelijaruokailun toteutuksessa noudatetaan ammatillisille oppilaitoksille ja lukioille tarkoitettua ruokailusuositusta<sup>32</sup>. Perusopetuslaista<sup>33</sup> poiketen Lukiolakiin<sup>34</sup> ja Lakiin ammatillisesta koulutuksesta<sup>35</sup> ei sisälly veloitetta aterian tarkoituksenmukaisesta järjestämisestä, täysipainoisuudesta tai ohjauksesta. Yhdenvertaisuuden ja ravitsemuslaadun varmistamiseksi tulisi selvittää mahdollisuutta muuttaa lainsäädäntöä siten, että se vastaisi johdonmukaisesti perusopetuslainsäädännön mukaisia kouluaterian tarjoamiseen liittyviä määräyksiä. Toisen asteen välipalikäytäntöjä olisi hyvä myös selvittää ja välipalan tarjoamisen velvoite voitaisiin tulevaisuudessa liittää säädöksiin osaksi toisen asteen opiskelijoiden oikeutta maksuttomaan ruokailuun, mikäli selvitys antaisi tähän eväitä.

## 2.3 Kuntien kouluruokailun määräraha

Kunnan päätehtävä on peruspalveluiden tuottaminen, johon kouluruokailu opetus- ja sivistyspalveluiden järjestämisen kautta linkittyy. Kunnan vastuulla on myös kuntalaisten terveyden edistäminen, jota kouluruokailu on. Kuntalain<sup>36</sup> mukaan kunnan tulee edistää asukkaidensa hyvinvointia ja alueensa elinvoimaa sekä järjestää palvelut taloudellisesti, sosiaalisesti ja ympäristöllisesti kestävällä tavalla. Terveyttä edistävä syöminen on osa kestävästä elämäntapaa ja ympäristövastuullisia ratkaisuja, joilla tuotetaan kuntaan kauaskantoisesti elinvoimaa. Hyvä ravitsemus on oleellisen tärkeä perusta lasten ja nuorten terveille kasvulle, kehitykselle ja oppimiselle. Kunnat ovat myös perusopetuslain näkökulmasta veloitettuja tarjoamaan oppilaille täysipainoisen kouluaterian.

32 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

33 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

34 Lukiolaki 10.8.2018/714 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180714>

35 Laki ammatillisesta koulutuksesta 531/2017 koulutuksesta <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170531>

36 Kuntalaki 410/2015 1 § <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2015/20150410>

**Kuva 5.** Hyvä ravitsemus on tärkeä perusta lasten ja nuorten terveelle kasvulle, kehitykselle ja oppimiselle.



Elintarvikkeiden sekä henkilöstö- ja muiden kustannusten nousu ei saa heikentää perusopetuksen oppilaiden ja toisen asteen opiskelijoiden mahdollisuuksia täysipainoiseen kouluateriaan. Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat ravitsemussuosituksen mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen (Luku 4) aterioiden tarjoamiseen. Lisäksi tulee varmistaa ruokapalveluhenkilöstön osaaminen lisä- ja täydennyskoulutuksilla.

### Palvelusopimus

Kouluruokailun sisällöstä ja järjestämisestä on tärkeä sopia tilaajan ja ruokapalveluntuottajan tekemässä palvelusopimuksessa tai muussa palvelun sisältöä määrittävässä asiakirjassa. Haluttu palvelu ja sen volyymi tulisi kuvata mahdollisimman todenmukaisesti, jotta palvelu voi toteutua taloudellisesti kestävästi ja sopimuskausi onnistua. Kaikki keskeiset kouluruokailun järjestämiseen ja tarjottaviin aterioihin liittyvät laatu-, vastuullisuus- ja ravitsemusvaatimukset kirjataan selkeästi. Palvelusopimukseen kirjattuja kohtia seurataan sovitusti ja kehitetään kouluruokailua yhdessä palveluntuottajan ja asiakkaan kanssa eteenpäin. Sopimuksessa tulee kuvata täsmällisesti ja yksiselitteisesti hintojen muutosmekanismit ja -ajankohdat. Vastuullisista hankinnoista on kerrottu lisää Luvussa 4.

Lisätietoa ja esimerkkejä palvelusopimukseen kirjattavista asiakohdista löytyy maa- ja metsätalousministeriön laatimasta Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaasta<sup>37</sup>.

## Tuet ja kannustimet

### Koulumaito- ja kouluhedelmätuki

Kunnat ja yksityiset oppilaitokset voivat saada terveellisten ruokailutottumusten edistämiseksi tarkoitettua EU:n koulumaito- ja kouluhedelmätukea. Tuet on kohdennettu varhaiskasvatuksessa oleville lapsille, esi- ja perusasteen oppilaille ja toisen asteen opiskelijoille. Niiden tarkoitus on lisätä maidon ja maitotuotteiden sekä kasvisten, vihannesten, hedelmien ja marjojen osuutta lasten ja nuorten ruokailussa. Suomessa luomutuotteille maksetaan korotettua tukea. Tuen toimeenpanosta vastaa Ruokavirasto ja tuettavat tuotteet ja tukimäärät julkaistaan lukuvuosittain.<sup>38</sup> Koulujakelujärjestelmään on sisällytetty liitännäistoimenpiteitä, joilla voidaan esimerkiksi tukea ruokakasvatusta, kertoa terveellisestä ruokavaliosta, ruoantuotannosta ja maataloudesta<sup>39</sup>.

### HYTE-kerroin

Kunnat voivat saada taloudellista tukea hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyön perusteella vuoden 2023 alusta käyttöön otettavan HYTE-kertoimen<sup>40</sup> avulla. Jatkossa kuntien rahoituksen valtionosuuden suuruus määräytyy osittain kuntien tekemän hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyön mukaan. Yksi toimintaa mittaavista indikaattoreista on perusopetuksen koululounaan ja välipalojen järjestäminen kouluruokailusuositusten mukaisin periaattein.

## 2.4 Kehittämissuhteet

- Tarjotaan jokaisessa koulussa ja oppilaitoksessa lounaalla vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot ja aterianosat ruokailusuositusten mukaisesti.
- Tarjotaan perusopetuksen oppilaille maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala kouluruokailusuositusten kriteerien mukaisesti.

37 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

38 Ruokavirasto: Koulumaitotuki ja kouluhedelmätuki Lukuvuosi 2022–2023 -hakuopas

39 Maa- ja metsätalousministeriö: Uutinen 21.6.2017.

<https://mmm.fi/-/koulujen-maitotuotetuen-ohelle-tulee-eu-n-hedelma-ja-vihannestuki>

40 Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyte-kerroin – kannustin kunnille.

<https://thl.fi/fi/web/hyvinvoinnin-ja-terveyden-edistamisen-johtaminen/hyvinvointijohtaminen/hyvinvointijohtaminen-kunnassa/hyte-kerroin-kannustin-kunnille>

- Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät määrärahat laadukkaiden ruokapalveluiden toteuttamiseksi, kuten ravitsemussuositusten mukaisen ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen sekä ruokapalveluhenkilöstön osaamisen varmistamiseen.



**Katso esimerkkejä kouluaterioiden kehittämisestä**

[mmm.fi](#) > [Kouluruokaohjelma](#) > [Kouluruokaohjelman kiinnostavimmat](#)



## 3 Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen

### Perusopetus

Kouluruokailussa keskeistä on oppilaslähtöisyys. Perusopetuslain<sup>41</sup> mukaan opetusta suunniteltaessa, järjestettäessä ja siitä päätettäessä on ensisijaisesti huomioitava lapsen etu.

Kouluruokailu on oppilasta itseään koskettavaa kokemuksellista kestävään elämäntapaan oppimista ja tärkeä osa koulupäivää. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden<sup>42</sup> mukaisesti opetuksen järjestäjän tulee kuvata opetussuunnitelmassa, mitkä ovat kouluruokailun toteuttamista ohjaavat periaatteet, ruoka-, terveys- ja tapakasvatukselliset ja kestävään elämäntapaan liittyvät tavoitteet ja miten oppilaiden ruokailuun liittyvät erityistarpeet otetaan huomioon.

### Toinen aste

Toisella asteella ruokailu on osa koulutuksen järjestäjän opetus- ja kasvatustehtävää ja toimintakulttuuria. Ruokailuhetket muodostavat tärkeän osan opiskelupäivää ja tukevat opiskelijan opiskelu- ja työkykyä, terveyttä, hyvinvointia ja virkistytymistä. Ruuan ja ruokailutilanteen avulla voidaan vahvistaa osallisuutta, kuunnella ruokailijoita sekä tehdä yhteistyötä, minkä lisäksi sitä voidaan integroida moneen oppiaineeseen tai teemaan.<sup>43</sup>

Opiskelijaruokailun tavoitteena on edistää nuorten säännöllistä ruokailurytmiä, ruokaan liittyvien tietojen ja taitojen kehittymistä sekä kestäviä valintoja. Opiskelijaruokailu on otollinen tilaisuus vaikuttaa hyviin ruokatottumuksiin ja tukea vastuun ottamista omista elintavoista, kun irtaudutaan lapsuudenkodista.<sup>44</sup>

### 3.1 Ruokailuaika

Perusopetuslaki<sup>45</sup> edellyttää tarkoituksenmukaista kouluaterian järjestämistä. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa säädetään, että tarkoituksenmukaisesti järjestetty oikea-aikainen ja kiireetön kouluruokailu ajoitetaan ja porrastetaan siten, että oppilaille

41 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

42 Opetushallitus: Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki 2016.

43 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

44 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

45 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

tarjoutuu mahdollisuus oikea-aikaiseen ja rauhalliseen syömiseen. Ruokailu ajoitetaan oppilaiden ja opiskelijoiden normaaliin päivärytmiin siten, että se jaksottaa koulupäivän kokonaisuutta ja soveltuu suomalaisen arkirytmiin. Ruokailusuositusten<sup>46, 47</sup> mukaan vähimmäisaika ateriointiin on 30 minuuttia.

Ruokailun vähimmäisaika (30 minuuttia) on tärkeä myös siksi, että hormonaalisesti välittyvä kylläisyyden tunteen kehittyminen vie aikaa vähintään 20 minuuttia. Nopea hotkiminen aikapaineessa häiritsee siten kylläisyyden tuntemuksen kehittymistä ja kehon nälän ja kylläisyyden tuntemusten havainnointia, jolloin lapsi voi syödä liian vähän tai liikaa omaan tarpeeseen nähden.

**Kuva 6.** Ruokailutapahtuma jonotuksineen ja ruokailuineen tarvitsee riittävästi aikaa, jotta kouluruokailun terveys- ja tapakasvatukselliset tavoitteet voidaan saavuttaa.



Kouluruokailun aikainen alkamisajankohta ja ruokailuun käytettävä vähäinen aika ovat osoittautuneet haasteeksi useissa kouluissa. Ruokailutila voi olla oppilas- tai opiskelijamäärään

46 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

47 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

nähden liian pieni tai ruokailun porrastukseen liittyvä käytännön ongelmia. Lounasta tarjotaan suosituksista poikkeavasti jo kello 10 tai aikaisemmin ja ateriointiin on aikaa vain noin 15 minuuttia tai jopa vähemmän. Ruokailutapahtuma jonotuksineen ja ruokailuineen tarvitsee riittävästi aikaa, jotta kouluruokailun terveys- ja tapakasvatukselliset tavoitteet voidaan saavuttaa. Kouluruokailu on kehittämisohjelman aikana tehtyjen oppilaskyselyjen<sup>48</sup> mukaan tärkeä yhteinen hetki lapsille ja nuorille, jota moni vastaaja kuvaa jopa parhaana kouluruokailuun liittyvänä asiana. Myös muu tutkimusnäyttö<sup>49</sup> tukee tätä havaintoa.

Samalla kun ruokailu koetaan toisaalta viihtyisänä, koetaan se myös rauhattomana. Jonotus, melu ja liian täynnä oleva ruokasali ovat tulleet kehittämisohjelman oppilaskyselyissä<sup>50</sup> esille syynä ruokailun väliin jättämiselle. Maa- ja metsätalousministeriön ja Osallisuuden osaamiskeskuksen toteuttamissa nuorten kuulemisen työpajoissa<sup>51</sup> nousi myös esille kouluruokailun viihtyisyyden ja rauhallisuuden merkitys. Nuoret arvostavat rauhallista ja rentoa ilmapiiriä, sillä ruokailuhetki on tauko kouluarjesta, jolloin on aikaa syödä ja säännöt voivat olla hieman löyhemmät. Nuorten mukaan nuoret ja aikuiset ovat ruokailuhetkessä tasavertaisia, mutta aikuiset kuitenkin mahdollistavat ja vastaavat ruokailun turvallisuudesta ja sujuvuudesta<sup>52</sup>.

## 3.2 Ruokailuympäristö

Kouluruokailusuosituksen<sup>53</sup> mukaan ruokailuympäristö vaikuttaa olennaisesti kouluruokailun suosioon joko sitä lisäävästi tai vähentävästi. Kiireisessä, meluisassa ja epäviihtyisässä ruokailussa ”valvonta” korostuu ohjaamisen sijaan. On tärkeää, että ruokailuympäristö on tarkoituksenmukainen ja viihtyisä, jossa oppilaat, opiskelijat ja koulun henkilöstö voivat yhdessä nauttia ruokailusta rauhassa ja hyvien mallien mukaisesti.

Tarkoituksenmukainen ruokailutila on kävijämäärää ja ruokailun sujumista ajatellen riittävän kokoinen. Ruokailutilaa ja kalusteita suunniteltaessa tulisi huomioida ruokailijoiden ikä ja fyysiset edellytykset.<sup>54</sup>

48 Maa- ja metsätalousministeriö: Kouluruuan kehittämisohjelman oppilaskyselyt. 2022.

49 Janhonen, Kristiina: Adolescents’ Participation and Agency in Food Education. Väitöskirja (artikkelit). Helsingin yliopisto, Kasvatustieteellinen tiedekunta 2016.

50 Maa- ja metsätalousministeriö: Kouluruuan kehittämisohjelman oppilaskyselyt. 2022.

51 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden kouluruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

52 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden kouluruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

53 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

54 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

Koulujen ruokailutilojen suunnitteluun ei ole erillistä säädöstä tai suositusta, mutta oppimisympäristöille on asetettu määräyksiä opetustoimen säädöksissä, joita opetuksen järjestäjän tulee noudattaa. Perusopetuslain<sup>55</sup> 29 § 1 momentissa määrätään, että opetuksen osallistuvalla on oikeus turvalliseen oppimisympäristöön, joka tukee yksilön ja yhteisön kasvua, oppimista ja vuorovaikutusta sekä edistää ikäkauden ja edellytysten mukaista tervettä kasvua ja kehitystä.

Tällä hetkellä kaikissa kouluissa ja oppilaitoksissa ei ole riittävän tarkoituksenmukaisia ruokailu- tai keittiötiloja. Uusia kouluja ja oppilaitoksia rakennettaessa sekä vanhoja korjattaessa tulee varmistaa tilojen tarkoituksenmukaisuus. Suunnittelutyöhön tulee ottaa mukaan ruokapalvelu- ja opetushenkilöstöä ja mahdollisuuksien mukaan kuulla myös oppilaita.

### 3.3 Kouluruokailun ohjaus

Perusopetuslaissa on säädetty, että kouluruokailun tulee olla ohjattu. Kirjausta täsmen-  
tävät perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet<sup>56</sup>, joiden mukaan opettajat huolehtivat ruokailun yhteydessä annettavasta ohjauksesta ja kasvatuksesta yhdessä koulun muiden aikuisten kanssa.

---

55 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

56 Opetushallitus: Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki 2016.

**Kuva 7.** Opettajat huolehtivat ruokailun yhteydessä annettavasta ohjauksesta ja kasvatuksesta yhdessä koulun muiden aikuisten kanssa.



Kouluruokailusuosituksen<sup>57</sup> mukaan ohjauksen keskeinen tavoite on, että oppilas saa myönteisiä kokemuksia ruokailusta sekä motivoituu ja tottuu valitsemaan suositusten mukaisesti koostettuja ja itselleen riittäviä, omaa energiantarvettaan vastaavia aterioita. Hyvää ohjausta kuvataan oppilaslähtöiseksi, havainnolliseksi, käytännönläheiseksi ja tavoitteelliseksi.

Toisen asteen ruokailusuosituksen<sup>58</sup> mukaan kaikki opiskelijaruokailuun liittyvä viestintä on osa ruokailun ohjausta, kuten malliateria ja ruokalistamerkinnot. Ruokailun ohjausta ovat myös aterianosien soveltuvuus eri ruokavalioihin, ruokalinjasto, joka ohjaa hyvin ruokavalintoihin ja syömään houkutteleva viihtyisä ruokailuympäristö<sup>59</sup>.

57 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

58 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

59 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

Koulun henkilöstön tulisi ohjata oppilaita ja opiskelijoita ravitsemuksen ja terveyden näkökulmasta hyviin valintoihin. Myös hyviin tapoihin ohjaaminen liittyy kasvatuksellisiin tavoitteisiin. Aikuisen osallistuminen ruokailutilanteissa on käytännönläheinen ja luonteva tapa välittää hyviä tapoja.

Ruokapalveluntuottaja vastaa siitä, että ruoka on terveellistä, monipuolista ja turvallista. Ruokapalveluntuottaja vastaa myös ruuan houkuttelevasta ja selkeästä esille laitosta tarjoilulinjastossa. Lisäksi ruokapalveluntuottaja tukee omalla toiminnallaan ruokailun onnistumista huolehtimalla esimerkiksi malliaterioista ja asiakasviestinnästä. Myös ystävällinen ja ikäryhmät huomioiva asiakaspalvelu edistää ruokailun onnistumista ja on siksi tärkeä osa ravitsemisalalan ammattilaisten työnkuvaa ja ammattitaitovaatimuksia.

Oppilaat ja opiskelijat tarvitsevat ohjausta ja tukea myös muutostilanteissa. Tällaisia tilanteita ovat esimerkiksi oppilaitoksen vaihtuminen ja uudet tarjottavat ruokalajit. Kehittämishjelman aikana tehdyissä oppilaskyselyissä<sup>60</sup>, nuorten kuulemisen työpaikoissa<sup>61</sup>, Erätauko-keskusteluissa<sup>62</sup> ja sidosryhmäkeskusteluissa on tullut esille oppilaiden ja opiskelijoiden ruokailutilanteeseen liittyviä pelkoja, kuten yksin syömisen pelko, jonottamiseen liittyvä ahdistus tai ruokailutilanteessa tapahtuvan ”mokaamisen” pelko. Nuoret toivoivat, ettei kouluruokailuun joutuisi osallistumaan yksin. Tähän voi löytää ratkaisuja koulu yhteisöissä esimerkiksi tukioppilastoiminnan avulla. Nuorten mukaan myös yksityisyyden kunnioittaminen on tärkeää: ruoka-annos on jokaisen henkilökohtainen, eikä muiden kuulu arvostella sitä tai puuttua siihen. Vuorovaikutteiset ruokailuhetket ovat myös osa kouluruokailun sosiaalista vastuullisuutta (Luku 4).

### 3.4 Ruokakasvatus

Koulujen ruokakasvatustoiminnalla tarkoitetaan ruokaan ja syömiseen liittyvää pedagogista toimintaa, kuten ohjausta tai opetusta<sup>63</sup>.

60 Maa- ja metsätalousministeriö: Kouluruuan kehittämishjelman oppilaskyselyt. 2022.

61 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden kouluruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

62 Maa- ja metsätalousministeriö: Hyvin sanottu –keskustelufestivaalin Erätauko-keskustelut 2022.

63 Talvia S, Lindholm T, Karhunen L, Helkkola L, Räsänen S, Ollilainen K, Kinnunen H, Anglé S. Ruokasuhteen pedagoginen viitekehys ruokakasvatuksen näkökulmana. *Ainedidaktiikka* 2021;5(3):71-89.

**Kuva 8.** Kouluruokailua voidaan hyödyntää pedagogisesti oppituntien tai erilaisten projektien aiheena.



Koulu- ja opiskelijaruokailu toimii ruokakasvatuksen ja -osaamisen päivittäisenä opiskeluympäristönä. Kouluruokailuun liittyvä ruokakasvatus ja -yhteistyö voi tapahtua kouluruokailun aikana, mutta toisaalta kouluruokailua voidaan hyödyntää pedagogisesti myös oppituntien tai erilaisten projektien aiheena tai esimerkiksi kouluruokaraadin ja -agenttien toiminnassa<sup>64</sup>. Lapsen edun toteutuminen edellyttää aikuisten tekemää sujuvaa yhteistyötä myös ruokakasvatuksessa.

Opettajat huolehtivat ruokailun yhteydessä annettavasta ohjauksesta ja kasvatuksesta yhdessä koulun muiden aikuisten kanssa.

Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytilan arvioinnin<sup>65</sup> valtakunnalliset vastaukset osoittavat, että ruokakasvatusta tulisi integroida nykyistä vahvemmin ja monipuolisemmin osaksi koulun pedagogista toimintaa ja ruokakasvatuksen tavoitteet pitäisi kirjata useammin koulun lukuvuosisuunnitelmaan. Lisäksi arviointi osoittaa, että koulun henkilöstö osallistuu harvoin ruokakasvatuksen täydennyskoulutukseen. Suomessa luokanopettajat

64 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

65 Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, Itä-Suomen yliopiston ja Suomen Sydänliitto: Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytila-sivusto <https://nykytila.fi/>

näkevät koulun ja oman roolinsa ruokakasvatuksen toteuttajina tärkeiksi, mutta kokevat erityisesti ajan puutteen estävän ruokakasvatuksen käytännön toteuttamista<sup>66</sup>.

## Ruokakasvatusyhteistyö

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa ja kouluruokailusuosituksissa<sup>67</sup> korostetaan oppilaiden ja koulun muiden aikuisten sekä kotien kanssa tehtävän yhteistyön merkitystä. Kodin ja oppilaitoksen väliseen aktiiviseen yhteistyöhön kannustetaan myös toisen asteen opiskelijaruokailusuosituksissa<sup>68</sup>.

Koulun toimijat arvioivat, että ruokakasvatusyhteistyö eri toimijoiden kesken ei vielä toteudu hyvin. Myös kunnan hyvinvointisuunnitelma jää koulutoimijoille usein vieraaksi<sup>69</sup>.

Yhteistyön tekemistä vaikeuttavat tiukat aikapuitteet, henkilöstöresursoinnin ja opetuksen tavoitteiden kohdentaminen muuhun kuin ruokakasvatustyöhön, kokemus oman osaamisen riittämättömyydestä sekä esimerkiksi kansallisen tai koulukohtaisen opetussuunnitelman tai ruokapalveluiden palvelusopimusten kirjaukset<sup>70</sup>. Lisätietoa tarvitaan siitä, millaisia ruokakasvatusyhteistyön esteet ja mahdollisuudet ovat eri koulutusasteilla, kuten perusopetuksen vuosiluokilla 1–6 tai 7–9 tai toisen asteen koulutuksessa.

Rakentavan ja vaikuttavan ruokakasvatusyhteistyön kannalta on keskeistä, että eri ammattiryhmien ja oppiaineiden vahvuudet tunnistettaisiin nykyistä selkeämmin. Lisäksi koulun aikuisten ruokakasvatusosaamisen vahvistamiseen pitää kiinnittää aiempaa syvämmmin huomiota osana perus- ja täydennyskoulutusta.

Rehtorien merkitys ruokakasvatusyhteistyötä mahdollistavana ja tukevana tahona on noussut esiin kansainvälisissä tutkimuksissa<sup>71</sup>. Käytännön havainnot Suomesta viestivät samaa. Rehtori toimii kouluruokailun arvojohtajana sekä keskustelun ja toiminnan mahdollistajana, mukaan lukien kouluruokailun aikainen ohjaus. Ruokakasvatuksen ja

66 Laitinen AL, Antikainen A, Mikkonen S, Kähkönen K, Talvia S, Varjonen S, Paavola S, Karhunen L, Tilles-Tirkkonen T. The "Tasty School" Model Is Feasible for Food Education in Primary Schools. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*. 2022;1-11. <https://doi.org/10.1111/jhn.13071>

67 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). *Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus*. Helsinki 2017.

68 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019.

69 Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, Itä-Suomen yliopiston ja Suomen Sydänliitto: *Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytila-sivusto* <https://nykytila.fi/>

70 Janhonen, K. & Elkjaer, B. (2022). Exploring sustainable food education as multiprofessional collaboration between home economics and school food services, *Journal of Education for Sustainable Development*, Accepted for publication/In press.

71 Berggren, L. (2020). "It's not really about the food, it's about everything else": Pupil, teacher and head teacher experiences of school lunch in Sweden. Doctoral dissertation. Department of Food, Nutrition and Culinary Science, University of Umeå.



kouluruokailun kehittämisen pedagogista johtajuutta tulisi nostaa nykyistä enemmän esiin. Sen vahvistamiseksi koulun rehtoreille tulisi toteuttaa kohdistettua koulutusta ja viestintää liittyen heidän rooliinsa koulun ruokakasvatuksen mahdollistajina. Esimerkiksi opettajien mahdollisuus vaikuttaa kouluruokailun käytäntöihin ja heille kohdennettu ravintoetu ovat tärkeitä keinoja sitouttaa opettajakuntaa ruokailuun.

Kodeilla on tärkeä tehtävä kouluruokailun ja ruokakasvatuksen edistämisessä. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden<sup>72</sup> mukaan huoltajien osallisuus sekä mahdollisuus olla mukana koulutyössä ja sen kehittämisessä ovat keskeinen osa koulun toimintakulttuuria. Koulu- ja opiskelijaruokailun tavoitteista ja järjestämisestä (esimerkiksi ruokavaihtoehdot, aamu- ja välipalikäytännöt) tulee keskustella yhteistyössä kotien kanssa sekä kertoa koulu- ja opiskelijaruokailun hyödyistä oppimiselle ja terveydelle. Lisäksi on hyvä opastaa, miten huoltajat voivat tukea lapsia ja nuoria koulu- ja opiskelijaruokailuun osallistumisessa. Huoltajat ovat tärkeä tuki myös pienemmille koululaisille, jotka eivät välttämättä itse osaa tuoda omia näkemyksiään esille.

Vanhempien barometrin (2018)<sup>73</sup> mukaan vain noin 15 prosenttia vanhemmista koki, että kouluruokailun tavoitteista ja järjestelystä on keskusteltu vanhempien kanssa. Mahdollisuuksista toteuttaa entistäkin monipuolisempaa yhteistyötä kotien ja perheiden kanssa tarvitaan lisätietoa.

Koulujen ja oppilaitosten ruokakasvatuksen ja ruokakasvatustyöryhmän vahvistamiseksi on kehitetty useita työkaluja, esimerkiksi Kouluruoka-agentti (ruokatieto.fi), Kouluruokadiplomi (kouluruokadiplomi.fi), Maistuva koulu –toimintamalli (maistuvakoulu.fi), Nykytila-arviointi (nykytila.fi) ja RuokaTutka (ruokatutka.fi). Kansallinen ja koulukohtainen opetussuunnitelma, ruokakasvatustyöryhmän perustaminen kuntaan, ruokapalveluiden kanssa tehtävä palvelusopimus sekä kuntien tai hyvinvointialueiden hyvinvointikertomukset ja -suunnitelmat voidaan myös nähdä työkaluina, joiden kautta ruokakasvatustyöryhmän puitteista ja vastuun jaosta on mahdollista sopia nykyistä konkreettisemmin.

### 3.5 Kehittämisehdotukset

- Noudatetaan kouluissa ruokailusuositusten mukaisia ruokailuajankohtia ja varmistetaan oppilaille riittävä, suositusten mukainen vähimmäisaika ruokailuun.

72 Opetushallitus: Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki 2016.

73 Suomen vanhempainliitto: Koululaisten vanhempien näkemyksiä lapsen koulunkäynnistä sekä kodin ja koulun yhteistyöstä. 2018. [https://vanhempainliitto.fi/wp-content/uploads/2018/11/Vanhempien-Barometri-2018\\_raportti.pdf](https://vanhempainliitto.fi/wp-content/uploads/2018/11/Vanhempien-Barometri-2018_raportti.pdf)

- Ruokakasvatuksen tavoitteita, sisältöjä ja roolia selkiytetään ja vahvistetaan osana tulevia kansallisia ja koulutuksen järjestäjien laatimia perusopetuksen ja lukiokoulutuksen opetussuunnitelmia.
- Ruokakasvatusyhteistyö kirjataan nykyistä selkeämmin osaksi kuntien ja hyvinvointialueiden hyvinvointisuunnitelmia ja -kertomuksia sekä ruokapalveluiden kanssa laadittavia palvelusopimuksia.
- Varmistetaan riittävät resurssit pitkäjänteiselle toiminnalle, jolla tuetaan kuntien ja koulujen ruokakasvatusta, oppilaiden osallisuutta ja ruokakasvatusyhteistyötä vahvistavien toimintamallien ja työkalujen käyttöä.
- Lisätään koulun opetus- ja ruokapalveluhenkilöstön ruokakasvatukseen liittyvää perus- ja täydennyskoulutusta.
- Lisätään koulun aikuisten ohjausmahdollisuuksia ja sitoutumista kouluruokailuun tarjoamalla yhdenmukainen ravintoetu oppilaiden kanssa ruokailevalle henkilöstölle.
- Varmistetaan kouluja ja oppilaitoksia rakennettaessa ja korjattaessa keittiö- ja ruokailutilojen tarkoituksenmukaisuus ja viihtyisyys. Suunnittelutyössä on kuultava ruokapalvelu- ja opetushenkilöstöä.



**Katso esimerkkejä kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittämistä**

[mmm.fi](#) > [Kouluruokaohjelma](#) > [Kouluruokaohjelman kiinnostavimmat](#)

## 4 Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen

Kouluruokailu edistää kestävästä elämäntapaa, osallisuutta, yhdenvertaisuutta ja terveyden tasa-arvoa<sup>74</sup>. Kestävästä elämäntapaan sitouttaminen on investointi lasten, nuorten ja koko kouluyhteisön hyvinvointiin. Vastuullisuuden ulottuvuudet linkittyvät vahvasti ja ristikkäin kouluruokailun jokaiseen osa-alueeseen.

Kouluruokailu on osa julkista ruokapalvelua. Sen toteuttamisessa otetaan huomioon maistuvien, ravitsemustarpeet täyttävien ja terveyttä edistävien aterioiden tarjoamisen lisäksi kestävästä kehityksen edistämisen ja ilmastonmuutoksen hillitsemisen tavoitteet<sup>75, 76, 77</sup>.

Vastuullisen kouluruokailun toteuttamista ohjaavat säädösten ja ravitsemus- ja ruokailusuositusten<sup>78, 79</sup> lisäksi kansallisten julkisten hankintojen strategian<sup>80</sup> ja ruokaohjelmien (Liite 2) mukaiset ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyden tavoitteet.

Kouluruokailun kokonaisvastuullisuuden tarkastelussa keskeisiä asioita ovat raaka-aineiden tuotantotavat, elintarvikkeiden hankintakriteerit, ruuanvalmistusmenetelmät, ruokailun järjestäminen ja tarjoilutavat, tarjoilu- ja pakkausmateriaalien valinnat, kuljetus sekä ruokahävikin vähentäminen ja ylijäämäruoan hyödyntäminen.<sup>81</sup>

Ruoka on konkreettinen asia, jolla voidaan havainnollistaa kestävästä kehityksen tavoitteita ja johon jokainen yksilö vaikuttaa. Ruokajärjestelmän tunteminen lisää ymmärrystä ruuantuotannosta ja siihen liittyvistä kestävyden ja eettisyyden näkökulmista. Ruokakasvatuksella voidaan edistää kestävyssiirtymää. Koulun henkilöstö työstää ja pohtii asioita

74 Opetushallitus <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tietoa-kouluruokailusta>

75 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

76 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

77 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

78 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

79 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

80 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

81 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

yhdessä oppilaiden ja huoltajien kanssa ja lisää ymmärrystä kestävästä tulevaisuudesta ja sen saavuttamisesta.

## 4.1 Kouluruokailua ohjaavat strategiat, ohjelmat ja suositukset

### Kansainväliset tavoitteet

Suomi on sitoutunut kestäväen kehityksen globaaliin Agenda 2030 -toimintaohjelmaan<sup>82</sup>, jonka tavoitteita toteutetaan Suomessa Kestäväen kehityksen yhteiskuntasitoumuksella<sup>83</sup>. Sitoumuksen tavoitteet ohjaavat kestävästi tuotetun ja terveyttä edistävän kouluruokailun järjestämistä. Ravitsemussitoumus<sup>84</sup> on osa kestäväen kehityksen yhteiskuntasitoumusta. Ruokapalveluntuottajat ja -tilaajat, kuten kunnat, voivat liittyä sitoumukseen vapaaehtoisesti määrittelemällä omat kestävyystavoitteensa, joiden toteutumista he myös sitoutuvat seuraamaan.

Kouluruokailun järjestämisessä huomioidaan YK:n kestäväen kehityksen tavoitteet (Sustainable Development Goals, SDG)<sup>85</sup> ja kouluruokailu edistää Suomessa etenkin seuraavia tavoitteita: ei köyhyyttä, ei nälkää, terveyttä ja hyvinvointia, hyvä koulutus, ihmisarvoista työtä ja talouskasvua, eriarvoisuuden vähentäminen, vastuullista kuluttamista, ilmastotekoja, maanpäällinen elämä sekä yhteistyö ja kumppanuus.

82 United Nations- Department of Economic and Social Affairs: [The 2030 Agenda for Sustainable Development](https://sdgs.un.org/goals) (YK: Agenda 2030 -kestävän kehityksen tavoitteet). <https://sdgs.un.org/goals>

83 Suomen kestäväen kehityksen toimikunta: Suomi jonka haluamme 2050. Kestäväen kehityksen yhteiskuntasitoumus (2016) <https://kestavakehitys.fi/sitoumus2050>

84 Suomen kestäväen kehityksen toimikunta: Sitoumus2050. Ravitsemussitoumus. <https://sitoumus2050.fi/web/sitoumus2050/tietoa-ravitsemussitoumuksesta#/>

85 United Nations- Department of Economic and Social Affairs: [The 2030 Agenda for Sustainable Development](https://sdgs.un.org/goals) (YK: Agenda 2030 -kestävän kehityksen tavoitteet). <https://sdgs.un.org/goals>

**Kuva 9.** Kouluruokailu edistää useita YK:n kestävän kehityksen tavoitteita.



Euroopan vihreän kehityksen ohjelmalla<sup>86</sup> ja siihen liittyvillä Pelloilta pöytään -strategialla<sup>87</sup> ja Biodiversiteettistrategialla<sup>88</sup> pyritään säilyttämään sekä luonnon monimuotoisuutta että suuntaamaan Eurooppaa kohti ilmastoneutraalisuutta. Tavoitteena on luoda terveyttä edistävä, reilu ja kestävä ruokajärjestelmä alkutuotannosta ruokapöytään kestäville ruoantuotantomenetelmillä ja ruokahankinnoilla sekä puolittamalla ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä.

86 Euroopan komissio, Euroopan vihreän kehityksen ohjelma 2019. [https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal\\_fi](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_fi)

87 Euroopan komissio: Farm to fork strategy. 2020. [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)

88 Euroopan komissio, Biodiversiteettistrategia (2020). [https://environment.ec.europa.eu/strategy/biodiversity-strategy-2030\\_fi](https://environment.ec.europa.eu/strategy/biodiversity-strategy-2030_fi)

## Kansalliset tavoitteet

Kansalliseen julkisten hankintojen strategiaan<sup>89,90</sup> on kirjattu tavoitteet kestäville ja vastuullisille ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoille. Kouluruokailun elintarvike- ja ruokapalveluhankintoja voidaan kehittää suunnitelmallisesti vastaamaan tavoitetta. Keskeinen ajatus on, että ruokahankintojen kriteerit edistävät ympäristön kannalta hyviä ruoantuotantomenetelmiä, elintarviketurvallisuutta, ravitsemusta, eläinten hyvinvointia ja terveyttä sekä edistävät siten kestävää ruokahuoltoa ja ekologista kestävyyttä.

Valtakunnallisella tasolla on myös muita strategioita ja ohjelmia sekä suosituksia, joissa on ruokaan ja ravitsemukseen sekä julkisiin ruokapalveluihin ja -hankintoihin liittyviä tavoitteita. Näitä ovat muun muassa luomu- ja lähiruokaohjelmat, kiertotalousohjelma ja biotalousstrategia sekä kotimaisen kalan edistämishjelma ja kansalliset ravitsemus- ja ruokasuositukset. Kansallisia tavoitteita edistämään on laadittu oppaita, joista löytyy lisätietoa Liitteestä 2.

## Paikalliset tavoitteet

Kouluruokailun järjestämistä ohjaavat lisäksi kuntien strategiat ja linjaukset sekä muut sitoumukset, joissa voidaan määritellä muun muassa tarkempia kouluruuan laadullisia ja kestävyystavoitteita, esimerkiksi lähiruuan ja luomuruuan käyttöä tai aterioiden hiilijalanjäljen pienentämistä.

## 4.2 Ekologinen vastuullisuus

Ekologisesti vastuullinen kouluruokailu huomioi ruuantuotannon vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Keskeiset kehittämisen osa-alueet ovat ruokailun hiilijalanjäljen ja haitallisten luonnon monimuotoisuusvaikutusten vähentäminen, vastuullisuuskriteerien käyttäminen elintarvikehankinnoissa ja ruokahävikin hallinta sekä kestävä kehitys koulutus. Muita ympäristön kannalta huomioitavia asioita ovat energian ja vedenkulutuksen seuranta ja vähentäminen sekä jätejakeiden lajittelu ja kierrätys.<sup>91</sup>

89 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020.  
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

90 Valtioneuvosto: Valtioneuvoston periaatepäätös kansallisesta julkisten hankintojen strategiasta. 2020  
<https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f806d890d>

91 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021.  
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

### 4.2.1 Ympäristövaikutusten huomioiminen ruokalistasuunnittelussa

Ruoantuotannon olennaisimpia ympäristövaikutuksia voidaan tarkastella esimerkiksi hiilijalanjäljen, monimuotoisuuden säilyttämisen, vesistöjen rehevöitymisen sekä vesijalanjäljen kautta<sup>92</sup>.

Ruoantuotanto aiheuttaa arviolta neljänneksen Suomen kasvihuonekaasupäästöistä, ja se on yksi merkittävästi luonnon monimuotoisuuteen vaikuttava ja siitä riippuvainen tuotannonala. Kasvipöytäproteiinien, kuten palkokasvien, sekä kotimaisten järvi- ja merikalajien, kuten särki, muikku ja silakka, hiilijalanjälki on suhteellisen pieni, joten kouluruokailussa on hyvä lisätä niihin pohjautuvien aterioiden määrää<sup>93,94</sup>. Lisäksi suositellaan tarjoamaan kasvisruokavaihtoehto kaikille vapaasti otettavana ateriavaihtoehtona ruokailusuositusten mukaisesti<sup>95,96</sup>. Kala- ja kasvisruokien tarjoaminen on osa ruokakasvatusta ja ohjausta kohti kestävästä ruokailusta.

Kestävistä kalalajeista ja vastuullisesti tuotetuista kasviproteiineista valmistetut kala- ja kasvisateriat ovat myös luonnon monimuotoisuuden edistämisen kannalta hyvä vaihtoehto<sup>97</sup>. Raaka-aineiden alkuperämaa kertoo myös vastuullisuudesta ja käytetyistä ruuantuotantomenetelmistä.

Ruokalistan hiilijalanjälkeä voidaan pienentää hybridiresepteillä, joissa käytetään useampaa eri proteiinilähdettä, kuten lihaa ja kasviproteiinia<sup>98</sup>. Lisäksi ruokalistan ja ruokapalvelun toiminnan hiilijalanjälki voidaan laskea ja asettaa tavoitteita ateriatarjonnan, ruokalistan ja reseptiikan hiilijalanjäljen pienentämiseksi. Myös muut toimet kouluruuan kestävyyslisäämiseksi lähtevät ruokalistan ja reseptiikan kehittämisestä vastuullisia valintoja, ja esimerkiksi kotimaisia luomu- ja lähiruokatuotteita, sisältäväksi. Tulevaisuudessa keskeisiä ruuantuotannon ympäristövaikutuksia voidaan mitata ja huomioida myös ympäristöjalanjäljen avulla.

92 Kuluttajaliitto: Vastuullinen kuluttaminen. Ruokavalinnat <https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/vastuullinen-kuluttaminen-ruokavalinnat/>

93 Frans Silvenius, Jari Setälä, Tapio Keskinen, Jari Niukko, Tapio Kiuru, Markus Kankainen, Kaija Saarni ja Kirsi Silvennoinen: Suomalaisten kalatuotteiden ilmastovaikutus. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 13/2022. Luonnonvarakeskus 2022. [https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/551647/luke-luobio\\_13\\_2022.pdf?sequence=7&isAllowed=y](https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/551647/luke-luobio_13_2022.pdf?sequence=7&isAllowed=y)

94 Kortetmäki Teea, Pudas Taneli, Saralahti Ilja. Kouluruoka 2030: näin ilmastovaikutukset puolitetaan [https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/74027#.YCN8dCfh9\\_4](https://jyx.jyu.fi/handle/123456789/74027#.YCN8dCfh9_4)

95 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

96 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

97 Gaia Consulting Oy ja PTT: Luonnon monimuotoisuuden huomioiminen elintarvikehankinnoissa. 2022.

98 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

## 4.2.2 Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit

Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa vastuullisuutta lisäävien hankintakriteereiden avulla voidaan kouluruokailuun hankkia elintarvikkeita vastuullisemmin, kuten liha-, kananmuna- ja maitotuotteita sekä kasviksia ja edistää myös kotimaisten tuotteiden valitukseksi tuleamista<sup>99,100</sup>.

### Luomu

Luomutuotantomenetelmä käy sellaisenaan elintarvikkeiden hankintakriteeriksi, ja ruokapalvelulle voidaan asettaa määrällinen tavoite luomutuotteiden käytölle tai vaadittavalle Portaat luomuun -askelmalle<sup>101,102</sup>. Luomutuotannolla on monia positiivisia vaikutuksia ympäristöön ja luonnon monimuotoisuuteen<sup>103</sup>. Kansallisessa julkisten hankintojen strategiassa<sup>104</sup> ja luomuohjelmassa<sup>105</sup> luomun käytön tavoitteeksi julkisissa keittiöissä on asetettu 25 prosenttia vuoteen 2030.

99 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

100 Motiva: Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin. 2020. [https://www.motiva.fi/files/18215/Opas\\_vastuullisiin\\_elintarvikehankintoihin\\_-\\_suosituksia\\_vaatimuksiksi\\_ja\\_vertailukriteereiksi.pdf](https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf)

101 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

102 Motiva: Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin. 2020. [https://www.motiva.fi/files/18215/Opas\\_vastuullisiin\\_elintarvikehankintoihin\\_-\\_suosituksia\\_vaatimuksiksi\\_ja\\_vertailukriteereiksi.pdf](https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf)

103 Gaia Consulting Oy ja PTT: Luonnon monimuotoisuuden huomioiminen elintarvikehankinnoissa. 2022.

104 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

105 Maa- ja metsätalousministeriö: Luomu 2.0 – Suomen kansallinen luomuohjelma vuoteen 2030. [https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163286/MMM\\_2021\\_13.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163286/MMM_2021_13.pdf?sequence=4&isAllowed=y)



**Kuva 10.** Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa vastuullisuutta lisäävien hankintakriteereiden avulla voidaan kouluruokailuun hankkia elintarvikkeita vastuullisemmin.



## Lähiruoka

Lähellä tuotetuilla elintarvikkeilla lisätään etenkin ruokahankintojen sosiaalista ja taloudellista kestävyyttä. Lähiruuan käytöllä on positiiviset vaikutukset paikallistalouteen, työllisyyteen ja alueen elinvoimaan. Lähiruoka edistää alueen ruokaturvaa ja ruokakulttuurin tuntemusta, ja mahdollistaa ruuan tuoreuden ja satokauden hyödyntämisen sekä alkuperän jäljitettävyyden.<sup>106</sup>

<sup>106</sup> Maa- ja metsätalousministeriö: Lähiruokaa – totta kai! Lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025. Helsinki 2021. [https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163173/MMM\\_2021\\_8.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163173/MMM_2021_8.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

## Sydänmerkki

Hyvän ravitsemuslaadun varmistamiseksi elintarvikehankinnoissa ja ruokapalvelusopimuksissa käytetään Sydänmerkin kriteereitä ja aterianosakohtaisia ravitsemuslaadun vähimmäisvaatimuksia<sup>107, 108</sup>.

## Reilu kauppa

Elintarvikehankintojen sosiaalista vastuullisuutta voidaan edistää käyttämällä sosiaalisen vastuullisuuden sertifiointeja, kuten Reilun kaupan sertifiointi, jos elintarvikkeet ovat niin sanottuja riskimaatuotteita<sup>109</sup>.

### 4.2.3 Ruokahävikki

Ruoka-ainevalintojen lisäksi ruokahävikin vähentäminen on merkittävä ruuan ympäristökuormitusta ehkäisevä toimenpide<sup>110</sup>. Noin viidennes ruokapalveluissa valmistetusta ruoasta päättyi hävikkiin. Suurin osa hävikistä syntyy linjastohävikistä tarjoiluvaiheessa.

Ruokapalvelutoimijan on huolehdittava siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän ruokahävikkiä ja elintarvikejätettä<sup>111</sup>. Uusi jäteasetus velvoittaa elintarvikealan toimijan kuten ruokapalvelun luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin<sup>112</sup>.

Kouluyhteisö voi yhteistyönä vähentää ruuan valmistuksessa aiheutuvaa ruokahävikkiä hyvällä tilaus-, logistiikka- ja informaatiojärjestelmällä, jolla voidaan ottaa huomioon ruokailijamäärien vaihtelu sekä suuremmat, etukäteen tiedossa olevat poissaolot. Tilaajan ja ruokapalveluntuottajan väliseen palvelusopimukseen kirjataan ruokahävikin seuranta-käytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet. Lisäksi on hyvä sopia syntyvän hävikkiruuan hyödyntämisestä ja jakelusta. Hävikin vähentämisen tulee olla sekä ruokapalveluntuottajan, ruokapalvelun tilaajan että asiakkaan yhteinen tavoite.

107 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

108 Sydänliitto: <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/> ja <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/ammattikeittiot/>

109 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

110 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

111 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

112 Ympäristöministeriö: Jätteet/Jätelaki. Jätelaki ja asetukset – mikä muuttui, miten toimin? <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

## 4.3 Sosiaalinen vastuullisuus

Kouluympäristössä sosiaalisella kestävyydellä ja vastuullisuudella tavoitellaan koulu yhteisön kokonaisvaltaista hyvinvointia, kaikkien tasavertaisuutta ja turvallisuutta.

**Kuva 11.** Sosiaalinen vastuullisuus kouluruokailussa.



Kouluruokailulla on keskeinen merkitys kouluympäristössä sosiaalisen vastuullisuuden rakentajana ja osallisuuden edistämiseksi.

Kouluruokailu tarjoaa eri perhetaustoista tuleville lapsille ja nuorille yhdenvertaisen mahdollisuuden koulupäivinä ravitsevaan ateriaan. Hyvä ravitsemus pienentää terveyseroja, minkä vuoksi terveellisen ruokavalion edistämistä lapsuudessa tulisi tukea yhteiskunnallisella tasolla<sup>113</sup>. Kouluruokailussa tehtävillä toimenpiteillä voidaan edistää lasten ja nuorten terveyden tasa-arvoa. Lasten ja nuorten täysipainoisen ravitsemuksen toteutumista voidaan kouluissa tukea myös järjestämällä koululounaan lisäksi mahdollisuus aamupalaan ja välipaloihin sekä hyödyntämällä ylijäämäruoka. Suositusten mukaisesti toteutetut aamutai välipalat ovat erityisen tärkeitä heikoimmassa asemassa oleville lapsille ja nuorille.

<sup>113</sup> Skaffari Essi, Erkkola Maijaliisa, Korkalo Liisa, Lehto Reetta, Nissinen Kaija, Ray Carola, Roos Eva, Vepsäläinen Henna: Perheen tulojen ja koetun toimeentulon yhteys lapsen ruokavalioon. Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti 2022: 59: 121–138.

Kouluruokailun sosiaalista vastuullisuutta edistävät vuorovaikutteiset ruokailuhetket, oppilaiden osallisuus sekä vaikutusmahdollisuudet kouluruokailun kehittämisessä. Lasten ja nuorten mielenterveyttä voivat uhata esimerkiksi yksinäisyys ja opiskeluun liittyvä stressi. Parhaimmillaan koko kasvu- ja opiskeluympäristö tarjoaa mahdollisuuden psyykkisten voimavarojen positiiviselle kehitymiselle<sup>114</sup>. Huolehtiminen oppilaiden, opiskelijoiden, koulun henkilöstön ja muiden sidosryhmien hyvinvoinnista, ruokaturvallisuudesta ja terveydestä ovat myös osa sosiaalista vastuullisuutta. Sitä ovat myös yhdenvertaisuuden ja monimuotoisuuden edistäminen, kouluruokailun kestävydestä viestiminen sekä määräysten ja suositusten noudattaminen kouluruokailun toteutuksessa. Elintarvikehankintojen sosiaalista vastuullisuutta käsitellään lyhyesti kohdassa Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit (Luku 4.2.2).

## 4.4 Taloudellinen vastuullisuus

Taloudellisesti kestävät hankinnat tukevat julkisen talouden tasapainoa ja tilaajaorganisaation kustannustehokasta toimintaa<sup>115, 116</sup>. Taloudelliseen kestävyteen vaikuttavat esimerkiksi harmaan talouden ja kartellien torjuminen ja verovastuullisuuden ja huoltovarmuuden varmistaminen. Kustannustehokkuutta voidaan edistää hyödyntämällä yhteis- ja vaikuttavuusperusteisia hankintoja ja kehittämällä elinkaartiloudellisuuden arviointia.

Taloudellisesti kestävä kouluruokailu huomioi, mitkä ovat palvelun tuottamisen kerrannaisvaikutukset esimerkiksi työllisyyteen ja aluetalouteen<sup>117, 118</sup>. Kouluruokailuun liittyvät päätökset vaikuttavat myös asiakkaiden ja ympäristön hyvinvointiin sekä huoltovarmuuteen. Onkin tärkeää, että kaikkia vastuullisuuden ulottuvuuksia tarkastellaan tasavertaisesti hankintoja toteutettaessa.

Kouluruokailun merkitys on tärkeä ymmärtää laajasti, ja kirjata kouluruokailun kehittämistavoitteet kunnan tai koulutuksen järjestäjän strategiaan. Kehittämistavoitteiden toteuttamiselle linjataan konkreettiset toimenpiteet, jotka kirjataan muun muassa paikalliseen opetussuunnitelmaan ja ruokapalvelun palvelusopimukseen tai -kuvaukseen.

114 Vorma Helena, Rotko Tuulia, Larivaara Meri, Kosloff Anu. Kansallinen mielenterveysstrategia ja itsemurhien ehkäisyohjelma vuosille 2020–2030. Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuja 2020:6. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-00-4139-7>

115 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

116 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

117 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

118 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

Toimenpiteiden toteutumista tulee seurata yhteisesti koulutuksen järjestäjän toimesta. Lisäksi tulee kehittää hankintaosaamista osana vastuullisuutta lisäävien hankintakriteerien käytön toteuttamista. Kouluruokailun toteutukseen tulee myös varata riittävät resurssit ja määrärahat (Luku 2.3).

#### 4.4.1 Ruuan kotimaisuusaste, ruokaturva ja huoltovarmuus

Suomelle ja suomalaisille itsenäinen ja toimiva ruokajärjestelmä on merkittävä asia, koska vain se varmistaa ruokaturvan toteutumisen sekä toimeentulon järjestelmässä työskenteleville ihmisille<sup>119</sup>. Ilmastonmuutos, monimuotoisuuden häviäminen ja kriisitilanteet voivat heikentää Suomessakin ruokaturvaa merkittävästi<sup>120</sup>. Hyvällä huoltovarmuudella turvataan kriisitilanteiden edellyttämä ruuantuotannon omavaraisuus.

**Kuva 12.** Elintarviketurvallisuus on merkittävä osa ruokaturvaa.



119 Maa- ja metsätalousministeriö: Ruokaturva. <https://mmm.fi/ruokaturva>

120 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

Julkisilla ruokahankinnoilla on tärkeä merkitys huoltovarmuuden kokonaisuudessa<sup>121</sup> Ruokapalveluiden ruuan kotimaisuusaste on selvitysten perusteella 70–80 %<sup>122, 123</sup>. Kotimaisuusasteessa on suuret erot kuntien ja tuoteryhmien välillä ja esimerkiksi kalan ja kasviproteiinien kotimaisuusastetta tulisi parantaa<sup>124, 125</sup>. Ruuan kotimaisuusasteen nostaminen parantaa ruokaturvaa. Kotimaisten palkokasvien tuotanto ja kotimaisten järvikalojen runsaampi käyttö edistävät myös proteiiniomavaraisuutta.

Suomessa elintarviketurvallisuus, kuten elintarvikehygieniä ja tuoteturvallisuus, taataan elintarvikelainsäädännöllä ja -valvonnalla<sup>126</sup>. Elintarviketurvallisuus on merkittävä osa ruokaturvaa. Oiva-järjestelmän hymynaama kouluravintolassa viestii elintarvikelainsäädännön noudattamisesta<sup>127</sup>.

Julkisissa ruokahankinnoissa tulee kiinnittää huomiota huoltovarmuuden toteutumiseen, kuten häiriö- ja poikkeusoloihin varautumiseen<sup>128</sup>. Hankintayksikkö voi tarjouspyynnössä asettaa hankinnan kohteelle sellaisia vähimmäisvaatimuksia ja vertailuperusteita, joilla voidaan edistää kotimaisen tai paikallisen yrityksen menestymismahdollisuuksia tarjouskilpailussa. Esimerkiksi elintarvikehankinnoissa voidaan vaatia vastuullisuutta vähimmäisvaatimuksena.

## 4.5 Ravitsemus ja terveyden edistäminen osana vastuullisuutta

Ravitsemus ja terveyden edistäminen ovat tärkeä osa kouluruokailun vastuullisuutta ja ne linkittyvät muihin vastuullisuuden osa-alueisiin, kuten ekologiseen vastuullisuuteen.

121 Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020.  
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

122 Viitaharju Leena, Kujala Susanna, Hakala Outi ja Trogen Ada. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkisehtöiden lähiruokan käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Raportteja 201.

123 Motiva: Elintarvikehankintojen kotimaisuusasteen vertailu 2018 vs. 2022.

124 Motiva: Elintarvikehankintojen kotimaisuusasteen vertailu 2018 vs. 2022.

125 Motiva: Julkisen sektorin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat. Kooste kyselystä. 2018.

126 Ruokavirasto: Elintarviketurvallisuus Suomessa 2021-

127 Ruokavirasto: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/oivahymy/>

128 Valtioneuvosto: Valtioneuvoston huoltovarmuusselonteko. Valtioneuvoston julkaisu 2022:59. Helsinki 2022.  
[https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164329/VN\\_2022\\_59.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164329/VN_2022_59.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

**Kuva 13.** Hyvä ravitsemuslaatu voidaan varmentaa elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden Sydänmerkki-kriteereillä sekä ravitsemussuosituksessa mainituilla ravitsemuslaadun vähimmäisvaatimuksilla.



Koulu- ja opiskelijaruokailun raaka-ainevalintojen suunnittelussa tulee huomioida lasten ja nuorten ruokavalion parantamista koskevat suositukset kuten vihannesten, palkokasvien, hedelmien ja marjojen sekä kalan käytön lisääminen, ja suolan, punaisen lihan, leikkeleiden ja makkaroiden saannin vähentäminen<sup>129, 130</sup>. Ne edistävät aterioiden ravitsemuksellisen laadun lisäksi kestävyystavoitteita<sup>131, 132</sup>.

Ruokalistalla on suositeltavaa olla päivittäin tarjolla kaikille vapaasti valittava kasvisruokavaihtoehto<sup>133, 134</sup>. Se voidaan toteuttaa esimerkiksi lakto-ovovegetaarisenä tai vegaanisenä asiakasryhmän toiveiden ja tarpeiden mukaan. Kasvisruokien suosio on lisääntynyt

129 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

130 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

131 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

132 Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

133 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveystieteiden tutkimuskeskus: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

134 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

etenkin yläkouluikäisten ja toisen asteen opiskelijoiden sekä henkilöstön keskuudessa, ja moni haluaa lihaa sisältävään ruokavalioon vaihtelua kasvisaterioista. Myös liharuokien kasvispitoisuutta voidaan lisätä esimerkiksi vaihtamalla osa eläinperäisistä proteiineista kasvikunnan proteiinilähteisiin.

Kasvisten, hedelmien ja marjojen käyttöä koululounaalla pyritään edistämään lisäksi salaattipöydällä, jossa salaatin eri komponentit ovat tarjolla erikseen<sup>135</sup>. Vaihteleva salaattitarjonta hyödyntää vuodenajan sesongit ja kotimaisia vaihtoehtoja pyritään tarjoamaan mahdollisuuksien mukaan.

Palkokasvit, kuten kotimainen herne ja härkäpapu, ja niistä valmistetut tuotteet ovat suositeltavia proteiinin lähteitä sekä terveyden että ympäristön kannalta<sup>136, 137</sup>. Kestävää kehitystä tukeviin valintoihin kuuluvat myös peruna ja viljalisäke riisin tilalla sekä silakan, järvikalojen ja vajaasti hyödynnettyjen kotimaisten kalalajien käyttö.

Terveydellistä syistä erityisruokavaliota noudattavalle oppilaalle tarjotaan koulussa sopivaa ja turvallista ruokaa kestävyys huomioiden, esimerkiksi kasvisruokavaihtoehtoa hyödyntäen<sup>138, 139</sup>. Erityisruokavaliota sairauden perusteella tarvitsevan oppilaiden ruokavaliot huomioidaan tasavertaisesti ruokalistasuunnittelussa ja kouluruuan ravitsemuslaadun vaatimusten tulee täytyä kaikissa tarjotuissa aterioissa.

Eettiset ja eri uskontoihin liittyvät tarpeet, jotka poikkeavat merkittävästi perusruokavaliosta, otetaan huomioon koulutuksen järjestäjän linjausten mukaisesti. Opiskelijoiden eettisten vakaumusten ja monikulttuurisen taustan kunnioittaminen ja huomioon ottaminen edistää sekä osallisuutta että yhdenvertaisuutta ja on osa sosiaalista vastuullisuutta. Lisäksi perusopetuslain mukaan opetusta suunniteltaessa, järjestettäessä ja siitä päätettäessä on ensisijaisesti huomioitava lapsen etu<sup>140</sup>.

Ruuan ravitsemuslaatua seurataan kouluruokailun ruokasuositusten mukaisen laadun varmistamiseksi. Hyvä ravitsemuslaatu voidaan ravitsemussuositusten mukaisesti

135 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

136 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

137 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

138 Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019

139 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

140 Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus:  
<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>



varmentaa elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden Sydänmerkki-kriteerillä<sup>141</sup> sekä ravitsemussuosituksessa mainituilla ravitsemuslaadun vähimmäisvaatimuksilla.

## 4.6 Kehittämisehdotukset

- Huomioidaan kouluruuan raaka-ainevalinnoissa ja ruokalistasuunnittelussa ruuan terveysvaikutukset sekä ilmasto-, luonnon monimuotoisuus- ja muut ympäristövaikutukset.
- Tarjotaan koulu- ja opiskelijaruokailussa kasvisruokaa kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti toisena vapaasti otettavana pääruokavaihtoehtona. Pääruuat sijoitellaan ruokalinjastossa tasa-arvoisesti.
- Käytetään elintarvikehankinnoissa ruuan vastuullisuutta lisääviä hankintakriteereitä. Varmistetaan riittävä hankintaosaaminen osana vastuullisuutta lisäävien hankintakriteerien käytön toteuttamista.
- Seurataan ja arvioidaan ruuan laatua (aistittava laatu, kuten ruuan ulkonäkö, haju, maku, tarjoilulämpötila, rakenne, esteettisyys sekä ravitsemuslaatu ja vastuullisuus) säännöllisesti kunnan tai opetuksen järjestäjän ja ruokapalvelutuottajan toimesta.
- Laaditaan selkeät ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet ruokahävikin puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä.
- Varmistetaan ruokapalvelu- ja opetushenkilöstön riittävä kestävän kehityksen osaaminen ja ympäristöosaaminen perus- ja täydennyskoulutuksilla.
- Lisätään ruokapalveluiden elintarvikkeiden kotimaisuusastetta sekä luomu- ja lähiruuan käyttöastetta. Seurataan käyttöasteen kehittymistä säännöllisesti kuntatasolla ja kansallisesti.
- Laaditaan tilaajan ja ruokapalvelutuottajan välille palvelukuvaus tai -sopimus, johon kirjataan keskeiset kouluaterioiden järjestämiseen ja tarjottaviin aterioihin liittyvät laatu-, ravitsemus- ja vastuullisuusvaatimukset sekä seurantakäytännöt.



**Katso esimerkkejä kouluruokailun vastuullisuuden kehittämisestä**  
[mmm.fi](https://mmm.fi) > Kouluruokaohjelma > Kouluruokaohjelman kiinnostavimmat

141 Sydänliitto: <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/elintarviketeollisuus/> ja <https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/ammattikeittiot/>

## 5 Muut kehittämiskohteet

### 5.1 Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen

Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen sekä osallisuuden ja vaikutusmahdollisuuksien edistäminen ovat keskeinen osa koulu- ja opiskelija-ruokailun kehittämistä. Ne ovat myös osa koulu- ja opiskelija-ruokailun sosiaalista vastuullisuutta.

Osallisuuden osaamiskeskuksen järjestämässä nuorten kuulemisen työpajoissa<sup>142</sup> yläkoulun oppilailta ja toisen asteen opiskelijoilta kysyttiin ajatuksia tulevaisuuden koulu- ja opiskelija-ruokailusta ja siihen vaikuttamisesta. Tärkeimpänä vaikuttamisen keinona nuoret pitivät helposti toteutettavia kyselyitä, joilla voitaisiin kartoittaa nuorten toiveita koulu- ja opiskelija-ruokailusta sekä esimerkiksi toiveruokapäiviä. Nuoret ehdottivat myös, että oppilaskunta tai nuorisovaltuusto voitaisiin ottaa mukaan koulu- ja opiskelija-ruokailuun vaikuttamiseen.<sup>143</sup>

---

142 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden koulu-ruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

143 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden koulu-ruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

**Kuva 14.** Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen on keskeinen osa kouluruokailun kehittämistä.



Nuoret haluaisivat antaa palautetta toisinaan keittiöhenkilökunnalle henkilökohtaisesti, mutta se vaatisi usein henkilökunnan ja nuorten välisen vuorovaikutuksen vahvistamista. Vaikuttamisen keinojen käytännön toteutuksesta vastaisivat ratkaisusta riippuen niin koulun henkilökunta, nuorten vaikuttajaryhmät kuin nuoret itse. Kouluruokailun kehittäminen on myös nuorten näkökulmasta kaikkien yhteinen asia.<sup>144</sup>

Työpajojen lisäksi kehittämisohjelman aikana tehdyissä oppilaskyselyissä<sup>145</sup> nuorten aktiivinen osallistuminen kyselyihin viestii oppilaiden halusta vaikuttaa ja tulla kuulluksi kouluruokailuun liittyvissä asioissa. Oppilaiden äänen tulisi kuulua ruokailukäytäntöjen ja ateriatarjonnan järjestämisessä, kuten ruokailutilan viihtyisyyden ja uusien ruokalajien makumaailman kehittämisessä. Maa- ja metsätalousministeriön järjestämässä Erätauko-keskusteluissa<sup>146</sup> vallitsi yksimielisyyttä siitä, että oppilailla koettiin olevan liian vähän

144 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden kouluruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

145 Maa- ja metsätalousministeriö: Kouluruuan kehittämisohjelman oppilaskyselyt. 2022.

146 Maa- ja metsätalousministeriö: Hyvin sanottu -keskustelufestivaalin Erätauko-keskustelut 2022.

mahdollisuuksia vaikuttaa ruokailuun. Keskustelijat olivat kuitenkin sitä mieltä, että kouluruokailua pitäisi kehittää nuoria kuunnellen<sup>147</sup>.

## 5.2 Kouluruokailun markkinointi ja viestintä

Kunnallisissa palveluissa, kuten kouluruokailussa, viestintä on nykyisin keskeinen osa palvelun tuottamista. Kouluruokailun viestinnästä vastaa yleisimmin ruokapalveluntuottaja, joka voi toimia kunnan viestintäyksikön tai viestinnästä vastaavien henkilöiden kanssa yhteistyössä.

**Kuva 15.** Kouluruokailun markkinoinnissa ja viestinnässä kannattaa hyödyntää digitaalisia viestintäkanavia.



Viestintä on parhaimmillaan tavoitteellista toimintaa, joka sisältää suunnitelman käytettävistä viestintävälineistä, toteutuksesta, vastuista ja seurannasta. Viestinnän rooli korostuu erityisesti muutos- ja poikkeustilanteissa, joihin on tärkeä varautua ennakolta.

147 Maa- ja metsätalousministeriö: Lasten ja nuorten osallistaminen kouluruokailuun puhututti Ylen Hyvin sanottu –keskustelufestivaaleille. 6.10.2022 <https://mmm.fi/-/lasten-ja-nuorten-osallistaminen-kouluruokailuun-puhututti-ylen-hyvin-sanottu-keskustelufestivaaleilla>

Kouluruokailuun liittyvän viestinnän suunnittelussa tulee myös huomioida kunnallisen viestinnän erityispiirteet.

Kuntalain<sup>148</sup> mukaan kunnallisessa viestinnässä pääasiallinen kanava ovat kunnan verkkosivut, joista tulee löytyä tieto kaikesta kunnan toiminnasta. Kuntalaisen tulee saada tietoa palveluista riippumatta siitä, mikä organisaatio ne tuottaa. Kuntapalvelujen parissa toimivien organisaatioiden toiminnasta on viestittävä asukkaiden eli kuntalaisten näkökulmasta sekä käytettävä selkeää ja ymmärrettävää kieltä<sup>149</sup>. Myös muita digitaalisia viestintäkanavia, kuten sosiaalista mediaa, kannattaa hyödyntää koulu- ja opiskeljaruokailuun liittyvässä viestinnässä.

Viestinnän pääasiallisina kohderyhminä ovat loppukäyttäjäasiakkaiden lisäksi tilaaja-asiakas sekä huoltajat, mutta yhtä tärkeää on huolehtia ajantasaisen viestinnän kohdentamisesta myös muille sidosryhmille. Perinteisen ruokalistasta viestimisen lisäksi asiakkaat ja sidosryhmät tarvitsevat tietoa kouluruokailun sisällöstä ja laadusta, käytännön toteutuksesta, toiminnan tarkoituksesta ja yleisistä toimintaa ohjaavista periaatteista sekä vastuhenkilöistä.

Kouluruokailu tarvitsee tuekseen myös markkinointitoimia, joita voivat olla esimerkiksi vanhemmille suunnatut esitteet tai tutustumisillat, joissa tarjotaan kouluruokaa. Ne ovat tehokas keino edistää kouluruokailun arvostusta. Kouluruokailun hyödyistä kertominen ja muiden positiivisten asioiden esille nostaminen tukevat kouluruokailun myönteistä imagoa.

Oppilaiden ja opiskelijoiden ottaminen mukaan viestintäyhteistyöhön esimerkiksi opetuksen, oppilashuollon ja ruokapalvelun kanssa yhteistyössä järjestettävien kyselyjen ja tempausten kautta tukevat lisäksi osallisuutta ja ruokakasvatuksen tavoitteita (Luku 3). Viestintäyhteistyön muodot ja vastuut kannattaa määritellä tilaajan ja ruokapalvelutuottajan välisessä palvelusopimuksessa tai -kuvauksessa.

Päivittäiset asiakaspalvelutilanteet, joissa ruokapalveluhenkilöstöllä on keskeinen rooli, ovat tärkeä osa viestintää. Nuorten kuulemisen työpajoissa<sup>150</sup> nousi esille keittiöhenkilökunta, joka joidenkin nuorten mielestä tuntui etäiseltä tai joskus jopa tyylyltä. Ruokapalveluntuottajan tulisi varata asiakaspalveluun riittävät henkilöstöresurssit ja huolehtia

148 Kuntalaki 410/2015 1 § <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2015/20150410>

149 Suomen Kuntaliitto. Kuntaviestinnän opas. Ohjeet kunnan ja kuntapalveluja tuottavan yhteisön viestintään ja markkinointiin. Helsinki. 2016 [https://www.kuntaliitto.fi/sites/default/files/media/file/viestintaopas\\_ebook.pdf](https://www.kuntaliitto.fi/sites/default/files/media/file/viestintaopas_ebook.pdf)

150 Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden koulu-ruokailusta keväällä 2022 –raportti. [https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE\\_20220623062810.PDF](https://api.hankeikkuna.fi/asiakirjat/3e412f29-992d-4603-9cef-7b3b7a-60f9a6/484e9e55-8578-4207-b2b2-6886142bd932/KIRJE_20220623062810.PDF)

ystävällisestä ja ikäryhmät huomioivasta asiakaspalvelusta. Se edistää ruokailun onnistumista ja on samalla keskeinen osa kouluruokailun ohjausta (Luku 3.3).

### 5.3 Kouluruokailun seuranta

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden<sup>151</sup> mukaan kouluruokailun laatua ja osallistumista tulisi seurata ja arvioida säännöllisesti. Koulu- ja opiskelijaruokailun osallistumista tukevien ja sitä heikentävien tekijöiden tunnistaminen on tärkeää, jotta mahdollisimman moni oppilas ja opiskelija osallistuisi kouluruokailuun ja nauttisi kouluaterian.

**Kuva 16.** Kouluruokailun laatua ja osallistumista tulisi seurata ja arvioida säännöllisesti.



Kouluruokailusuosituksen<sup>152</sup> mukaan oleellista on seurata myös tarjolla olevien ruokalajien ja aterianosien nauttimista, koulun henkilöstön osallistumista ruokailuun, kodin ja koulun

151 Opetushallitus: Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki 2016.

152 Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.

yhteistyön toteutumista sekä ruokahävikkiä. Ruokailuun osallistumisen päivittäisseuranan kehittäminen tukee myös ruuan valmistus- ja tarjoiluhävikin hallintaa.

Terveysten ja hyvinvoinnin laitoksen toteuttamat Kouluterveyskysely<sup>153</sup> sekä kunnan hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyötä kuvaava TEA-viisari<sup>154</sup> keräävät kansallisesti tietoa kouluikäisestä ruokailusta. Ruokapalvelut järjestävät tyypillisesti myös asiakastyytyväisyyskyselyitä, joita voidaan hyödyntää esimerkiksi reseptiikan ja ruokalistan kehittämisessä.

OECD<sup>155</sup> tutkii politiikkatoimien, kuten kouluruokailun vaikuttavuutta. Suomessa kouluruokailun vaikuttavuuden arviointia tulisi kehittää ottamalla käyttöön indikaattorit, jotka sisältävät muun muassa kuntien välillä vertailukelpoisia kustannustietoja (€).

Kansalliseen tiedonkeruuseen tulisi sisällyttää myös tarjotun ruuan ravitsemuslaatua, kasvisruokien tarjontaa/käyttöastetta sekä välipalatarjontaa/käyttöastetta koskevia indikaattoreita sekä kouluikäisten lasten ja nuorten ravitsemusseuranta. Myös kansainvälisillä foorumeilla on tärkeää, että Suomella on esittää kouluruokailun vaikuttavuustietoa tutkimusnäyttöön perustuen.

Lisäksi kestävyyttä edistävät toimenpiteet, kuten luomu- ja kasvisruuan käytölle sekä ruokahävikin vähentämiseksi asetettujen kansallisten tavoitteiden toteutuminen, voivat olla osa vaikuttavuuden seurantaa. Kouluruokailulle määritelty vaikuttavuusindikaattorit mahdollistaisivat tulevaisuudessa entistä kohdennetumman kouluruokailun kehittämistyön.

Kouluruokailun kokonaisuus on hajautettu monelle eri päättäjälle valtionhallinnossa ja kunnissa. Suomessa tulee vahvistaa pysyvää ja pitkäjänteisesti toteutettua kouluruokailun kehittämistä ja koordinoitua kansallisesti. Kouluruokailun kehittämisohjelman toimenpiteiden jalkauttamiseksi, seurannaksi sekä kouluruokailun ja ruokakasvatuksen kehittämisen koordinoimiseksi olisi tärkeää asettaa kansallinen kouluruokailun kehittämis- ja koordinoitiryhmä. Lisäksi varmistetaan, että keskeisissä ministeriöissä (OKM, MMM, STM) tai niiden alaisissa virastoissa on kouluruokailusta, ravitsemuksesta ja ruokakasvatuksesta vastaavaa virkahenkilökuntaa.

153 Terveysten ja hyvinvoinnin laitos. Kouluterveyskysely.  
<https://thl.fi/fi/tutkimus-ja-kehittaminen/tutkimukset-ja-hankkeet/kouluterveyskysely>

154 TEA-viisari <https://teaviisari.fi/teaviisari/fi/index>

155 <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>

## 5.4 Suomen kouluruokailu kansainvälisessä kontekstissa

Suomen pitkäaikainen kouluruokailun kehittäminen ja kouluruokaosaaminen kiinnostavat kansainvälisesti, koska kouluruoka on sijoitus oppimiseen ja hyvinvointiin sekä tulevaisuuden tuottavaan talouteen. Monet kansainväliset järjestöt (muun muassa Yhdistyneet kansakunnat, Maailmanpankki<sup>156</sup>, OECD<sup>157</sup>), tunnistavat kouluruokailun hyödyt ja kannustavat politiikkatoimiin, joilla edistetään kouluruokailua. Maailmanpankki muistuttaa, että maiden tulee koulutusmahdollisuuksien tarjoamisen sijaan painottaa oppimistuloksia ja että kouluruokailu on kustannustehokas työkalu kansantalouden näkökulmasta.

YK:n kestävän kehityksen 17 tavoitteesta (Sustainable Development Goals, SDG)<sup>158</sup> useat liittyvät kouluruokailuun (Luku 4). Maailman ruokajärjestelmähuippukokouksessa (World Food Systems Summit) perustettiin näiden tavoitteiden edistämiseksi vuonna 2021 kouluruoka-koalitio. Kouluruokakoalition tavoitteena on kansallisten kestävien kouluruokailuohjelmien edistäminen, jotta jokaisella lapsella olisi mahdollisuus saada terveellinen ja ravitseva ateria koulussa vuoteen 2030 mennessä. Maailman ruokaohjelma (World Food Programme, WFP) toimii kouluruokakoalition sihteeristönä. Koalition johdossa ovat Suomi ja Ranska.<sup>159</sup>

Talousjärjestö OECD edistää tietopohjaisia politiikkaratkaisuja ja kannustaa maita kouluruokailun kehittämiseen. OECD painottaa, että näytöt kouluruokailun vaikuttavuudesta ovat keskeisiä perusteita maakohtaisten kouluruokailupolitiikkatoimien kehittymiselle. Kouluruokailu edistää oppimista ja auttaa etenkin heikoimmassa asemassa olevia lapsia terveellisemmän ruokavalion omaksumisessa. Terveellinen ruokavalio suojaa kansanterveysongelmalta (ylipaino), joka laskee OECD-maiden BKT:ta 3,3 %<sup>160</sup>. Lisänäyttöä kaivataan etenkin kouluruokaohjelmien kustannusvaikuttavuudesta.

Suomalaisen kouluruokaosaaminen ja ratkaisujen tunnetuksi tekeminen maailmalla hyödyttää Suomea monin tavoin. Tästä näkökulmasta kouluruokailun kehittäminen on tärkeää, jotta voimme ylläpitää ja vahvistaa kouluruokailuun liittyvää erityisosaamista ja asiantuntijuutta myös kansainvälisellä tasolla. Profiloituminen kouluruokailun asiantuntijamaana vahvistaa mielikuvaa Suomesta tasa-arvoa ja yhdenvertaisia mahdollisuuksia edistävänä maana. Lisäksi tunnettuus kouluruokaosaajana vahvistaa innovatiivisten palvelujen vientiä, kun esimerkiksi yritysten kouluruokailun suunnittelua tukevat digitaaliset ratkaisut saavat selkeän viitekehyksen. Yleisellä tasolla kouluruokaohjelmat parantavat etenkin

156 Re-Imagining School Feeding: A High-Return Investment in Human Capital and Local Economies (wfp.org)

157 <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>

158 United Nations- Department of Economic and Social Affairs: *The 2030 Agenda for Sustainable Development* (YK: Agenda 2030 -kestävän kehityksen tavoitteet). <https://sdgs.un.org/goals>

159 School Meals Coalition. <https://schoolmealscoalition.org/>

160 <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>



hauraiden maiden ruokaturvaa ja edistävät olojen vakiintumista, mikä heijastuu myös Suomeen.

## 5.5 Kehittämisehdotukset

- Edistetään kunnissa, kouluissa ja oppilaitoksissa oppilaiden ja opiskelijoiden kuulemista ja vaikutusmahdollisuuksia osana koulu- ja opiskeljaruokailun kehittämistä.
- Seurataan säännöllisesti kouluruokailun asiakastytyväisyyttä.
- Viestitään kouluruokailun periaatteista ja käytännön toteutuksesta ruokailija-asiakkaille ja muille sidosryhmille.
- Seurataan kouluruokailuun osallistumisastetta sekä selvitetään osallistumista tukevia ja osallistumista heikentäviä tekijöitä kunnan tasolla ja valtakunnallisesti.
- Kehitetään indikaattorit kouluruokailun vaikuttavuuden arviointiin.
- Varmistetaan, että keskeisissä ministeriöissä (OKM, MMM, STM) ja niiden alaisissa virastoissa on kouluruokailusta, ravitsemuksesta ja ruokakasvatuksesta vastaavaa virkahenkilökuntaa.
- Asetetaan kansallinen kouluruokailun kehittämis- ja koordinoitiryhmä.
- Edistetään kouluruokavientiä ylläpitämällä ja kehittämällä kansallisesti kouluruokaosaamista ja –asiantuntijuutta sekä edistämällä kansallista ja kansainvälistä kouluruokailuun liittyvä yhteistyötä.



**Katso esimerkkejä kouluruokailun kehittämistoimenpiteistä**  
[mmm.fi](http://mmm.fi) > [Kouluruokaohjelma](#) > [Kouluruokaohjelman kiinnostavimmat](#)

## 6 Yhteenveto kehittämisehdotuksista

### Kouluaterioiden kehittäminen

- Tarjotaan jokaisessa koulussa ja oppilaitoksessa lounaalla vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot ja aterianosat ruokailusuositusten mukaisesti.
- Tarjotaan perusopetuksen oppilaille maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala kouluruokailusuositusten kriteerien mukaisesti.
- Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät määrärahat laadukkaiden ruokapalveluiden toteuttamiseksi, kuten ravitsemussuositusten mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen sekä ruokapalveluhenkilöstön osaamisen varmistamiseen.

### Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen

- Noudatetaan kouluissa ruokailusuositusten mukaisia ruokailuajankohtia ja varmistetaan oppilaille riittävä, suositusten mukainen vähimmäisaika ruokailuun.
- Ruokakasvatuksen tavoitteita, sisältöjä ja roolia selkiytetään ja vahvistetaan osana tulevia kansallisia ja koulutuksen järjestäjien laatimia perusopetuksen ja lukiokoulutuksen opetussuunnitelmia.
- Ruokakasvatusyhteistyö kirjataan nykyistä selkeämmin osaksi kuntien ja hyvinvointialueiden hyvinvointisuunnitelmia ja -kertomuksia sekä ruokapalveluiden kanssa laadittavia palvelusopimuksia.
- Varmistetaan riittävät resurssit pitkäjänteiselle toiminnalle, jolla tuetaan kuntien ja koulujen ruokakasvatusta, oppilaiden osallisuutta ja ruokakasvatusyhteistyötä vahvistavien toimintamallien ja työkalujen käyttöä.
- Lisätään koulun opetus- ja ruokapalveluhenkilöstön ruokakasvatukseen liittyvää perus- ja täydennyskoulutusta.
- Lisätään koulun aikuisten ohjausmahdollisuuksia ja sitoutumista koulu-ruokailuun tarjoamalla yhdenmukainen ravintoetu oppilaiden kanssa ruokailevalle henkilöstölle.
- Varmistetaan kouluja ja oppilaitoksia rakennettaessa ja korjattaessa keittiö- ja ruokailutilojen tarkoituksenmukaisuus ja viihtyisyys. Suunnittelutyössä on kuuluttava ruokapalvelu- ja opetushenkilöstöä.

## Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen

- Huomioidaan kouluruuan raaka-ainevalinnoissa ja ruokalistasuunnittelussa ruuan terveysvaikutukset sekä ilmasto-, luonnon monimuotoisuus- ja muut ympäristövaikutukset.
- Tarjotaan koulu- ja opiskelijaruokailussa kasvisruokaa kestäväen kehityksen tavoitteiden mukaisesti toisena vapaasti otettavana pääruokavaihtoehtona. Pääruuat sijoitellaan ruokalinjastossa tasa-arvoisesti.
- Käytetään elintarvikehankinnoissa ruuan vastuullisuutta lisääviä hankintakriteereitä. Varmistetaan riittävä hankintaosaaminen osana vastuullisuutta lisäävien hankintakriteerien käytön toteuttamista.
- Seurataan ja arvioidaan ruuan laatua (aistittava laatu, kuten ruuan ulkonäkö, haju, maku, tarjoilulämpötila, rakenne, esteettisyys sekä ravitsemuslaatu ja vastuullisuus) säännöllisesti kunnan tai opetuksen järjestäjän ja ruokapalvelutuottajan toimesta.
- Laaditaan selkeät ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet ruokahävikin puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä.
- Varmistetaan ruokapalvelu- ja opetushenkilöstön riittävä kestäväen kehityksen osaaminen ja ympäristöosaaminen perus- ja täydennyskoulutuksilla.
- Lisätään ruokapalveluiden elintarvikkeiden kotimaisuusastetta sekä luomu- ja lähiruuan käyttöastetta. Seurataan käyttöasteen kehittymistä säännöllisesti kuntatasolla ja kansallisesti.
- Laaditaan tilaajan ja ruokapalvelutuottajan välille palvelukuvaus tai -sopimus, johon kirjataan keskeiset kouluaterioiden järjestämiseen ja tarjottaviin aterioihin liittyvät laatu-, ravitsemus- ja vastuullisuusvaatimukset sekä seurantakäytännöt.

## Muut kehittämiskohteet

- Edistetään kunnissa, kouluissa ja oppilaitoksissa oppilaiden ja opiskelijoiden kuulemista ja vaikutusmahdollisuuksia osana koulu- ja opiskelijaruokailun kehittämistä.
- Seurataan säännöllisesti kouluruokailun asiakastyytyväisyyttä.
- Viestitään kouluruokailun periaatteista ja käytännön toteutuksesta ruokailija-asiakkaille ja muille sidosryhmille.
- Seurataan kouluruokailuun osallistumisastetta sekä selvitetään osallistumista tukevia ja osallistumista heikentäviä tekijöitä kunnan tasolla ja valtakunnallisesti.
- Kehitetään indikaattorit kouluruokailun vaikuttavuuden arviointiin.

- Varmistetaan, että keskeisissä ministeriöissä (OKM, MMM, STM) ja niiden alaisissa virastoissa on kouluruokailusta, ravitsemuksesta ja ruokakasvatuksesta vastaavaa virkahenkilökuntaa.
- Asetetaan kansallinen kouluruokailun kehittämis- ja koordinoitiryhmä.
- Edistetään kouluruokavientiä ylläpitämällä ja kehittämällä kansallisesti kouluruokaosaamista ja -asiantuntijuutta sekä edistämällä kansallista ja kansainvälistä kouluruokailuun liittyvä yhteistyötä.

# Liite 1. Kouluruuan kehittämishjelman Kouluruoka 2.0. työryhmä

## Puheenjohtaja

Minna-Mari Kaila, osastopäällikkö, maa- ja metsätalousministeriö

## Varapuheenjohtaja

Anna-Leena Miettinen, yksikön päällikkö, maa- ja metsätalousministeriö

## Jäsenet

Mari Erho, äidinkielen lehtori, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä Gradia (Aineopettajaliitto ry)

Kirsi Hanski, ruokapalvelupäällikkö, Tuusulan kunta (Ammattikeittiöosaajat ry)

Marjut Huhtala, toiminnanjohtaja, Ammattikeittiöosaajat ry

Auvo Huotari, rehtori, Oulun kaupunki (Suomen Rehtorit ry)

Minna Huttunen, neuvotteleva virkamies, maa- ja metsätalousministeriö

Kaisa Isotalo, rehtori, Seinäjoen kaupunki (Suomen Rehtorit ry)

Kari Jaakkola, ruokapalvelupäällikkö, Raision seudun koulutuskuntayhtymä (AMKE ry)

Kristiina Janhonen, erikoistutkija, THL/dosentti, Helsingin yliopisto

Jyrki Karppinen, tuotantopäällikkö, Kymijoen Ravintopalvelut Oy (Ammattikeittiöosaajat ry)

Heli Kuusipalo, johtava asiantuntija, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos

Marjaana Manninen, opetusneuvos, Opetushallitus

Sari Nissinen, ruokapalvelujohtaja, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä Gradia (AMKE ry)

Niina Pasanen, luokanopettaja, Kuortaneen kunta (Suomen Luokanopettajat ry)

Jouni Pynnöniemi, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

Elina Särmälä, palvelujohtaja, Saimaan Tukipalvelut Oy (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Sanna Talvia, yliopistonlehtori, Itä-Suomen yliopisto / Kokoava -hanke

Tarja Tenkula, erityisasiantuntija, Suomen Kuntaliitto

Aila Vuorikoski, kotitalousopettaja, Valkeakosken kaupunki (Kotitalousopettajien liitto ry)

Auli Väänänen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

## Sihteeri

Virpi Kulomaa, asiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

## Varasihteeri

Kirsi Viljanen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

## Liite 2. Kouluruokailun järjestämisessä ja ruokahankinnoissa huomioitavia strategioita ja ohjelmia sekä oppaita

**Kansallinen julkisten hankintojen strategia** tähtää julkisten hankintojen vaikuttavuuden kehittämiseen yhteistyössä valtion hallinnon, kuntasektorin ja tarjoajien kanssa. Hankintastrategia on annettu valtioneuvoston periaatepäätöksenä. Periaatepäätös sisältää strategian lisäksi strategiaa toteuttavat konkreettiset linjaukset sekä toimenpiteet innovaatioihin ja vastuullisiin elintarvikehankintoihin liittyen.

**Luomuohjelman** tavoitteena on luomun käytön lisääminen ammattikeittiöissä. Kansallisessa julkisten hankintojen strategiassa luomun käytön tavoitteeksi on asetettu 25 prosenttia kaikista elintarvikkeista vuoteen 2030 mennessä.

**Lähirookaohjelma** kannustaa hyödyntämään paikallista ruoantuotantoa ja satokauden tarjontaa ruokahankinnoissa parantamalla hankintaosaamista, laadullisia kriteereitä ja hankintavaatimuksia.

**Kotimaisen kalan edistämishjelman** tavoitteena on lisätä kotimaisen kalan tarjontaa ruokapalveluissa ja kehittää etenkin vähemmän hyödynnettyjen kalalajien, kuten särkikalat ja silakka, saatavuutta ja käyttöä ammattikeittiöissä. Runsaammalla kalan käytöllä on lukuisia positiivisia vaikutuksia sekä terveyteen että ekologiseen kestävyys.

**Ilmatoruokaohjelman** tavoitteena on tukea yhteiskunnan siirtymistä kohti ilmasto-kestävää ruokajärjestelmää. Ilmastokestävissä ruokajärjestelmässä huomioidaan kaikki kestävyden näkökulmat: sosiaalinen, taloudellinen, kulttuurinen ja ekologinen kestävyys. Valmisteilla oleva ohjelma toimeenpanee muun muassa hallitusohjelman tavoitetta: Lisätään julkisissa hankinnoissa ja ruokapalveluissa kotimaisten kasvipöytäruokien ja kalan osuutta ravitsemussuosittelujen ja vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti.

**Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas** ohjaa kouluruokailun järjestämiseen ekologisesti, sosiaalisesti, taloudellisesti sekä ravitsemuksellisesti vastuullisesti. Oppaasta löytyy runsaasti kehittämisohjeita kouluruokailun kestävyyslisäämiseksi sekä ruokapalvelun tilaajalle että tuottajalle.

**Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin** ohjaa vastuulliseen ja kestävään kouluruuan raaka-aineiden ja elintarvikkeiden hankintaan tuoteryhmäkohtaisilla hankintakriteereillä ja kuvaten eri tuoteryhmien keskeisiä vastuullisuuskysymyksiä.

**Lähiruokaopas** ohjaa lähiruuan hyödyntämiseen ja hankintaan ruokapalveluissa tarjoten runsaasti hankintaesimerkkejä eri kokoisista ruokapalveluista.

## Liite 3. Sanasto

**Ekologinen kestävyys** tarkoittaa luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä sekä ihmisten taloudellisten ja aineellisten toimintojen sopeuttamista maapallon luonnonvarojen riittävyyteen ja luonnon sietokykyyn. Ekologisen kestävyuden toteutuminen mahdollistaa muiden kestävä kehityksen ulottuvuuksien toteutumisen.

**Ilmastovaikutukset** ovat ihmisen toiminnan aiheuttamat vaikutukset ilmastoon.

**Kestävä elämäntapa** kuvataan ekososiaalisen sivistyksen (ihmisarvo, ekosysteemit, ilmastonmuutos, globaali vastuu), kulutuksen (tuotantotavat, raaka-aineet, energia ja luonnon monimuotoisuutta tuhlaavat materiaalivalinnat) toimintatapojen muutostarpeen ja yhteiskunnallisen vastuun kautta. Siihen katsotaan kuuluvan kaikki kestävä kehityksen ulottuvuudet (ekologinen ja taloudellinen sekä sosiaalinen ja kulttuurinen). Kestävä elämäntapa on keskeinen käsite opetussuunnitelmassa. Koko perusopetuksen tavoitteena on, että opetus edistää kestävä elämäntapaa.

**Kulttuurinen kestävyys** on yksi kestävä kehityksen neljästä ulottuvuudesta. Se takaa kulttuurien kehittymisen ja säilymisen sukupolvelta toiselle. Kulttuurinen kestävyys tarkoittaa kulttuuriperinnön näkökulmasta kielten, perinteiden ja tapojen vaalimista ja eteenpäin välittämistä, monimuotoisuuden arvostamista ja kaikkien oikeuksien kunnioittamista. Kulttuurisen kestävyuden tavoitteena on kulttuuriperinnön vaalimisen lisäksi eri kulttuurien välisen yhteiselon edistäminen.

**Luonnonmukainen tuotanto** eli luomu on EU-lainsäädännöllä määritelty ruuan tuotantotapa, joka yhdistää ympäristön kannalta parhaat tuotantotavat, korkeat vaatimukset eläinten hyvinvoinnille sekä kuluttajien toiveet korkealaatuisista ja luonnollisista tuotteista. Luomu on Suomessa ainoa viranomaisen valvoma ruuan tuotantotapa, jossa ympäristön ja eläinten hyvinvoinnin takaamiseksi asetetaan lainsäädäntöä korkeampia vaatimuksia.

**Lähirooka** on kansallisen lähiruokaohjelman mukaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Ohjelmassa omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai sitä pienempää aluetasoa.



**Oiva-järjestelmä** on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Ruokavirasto. Tarkastustuloksista viestitään ravintolan seinällä Oiva-hymyllä.

**Proteiiniomavaraisuus** mittaa sitä, miten suuri osa tarvittavasta proteiinista on kotimaista alkuperää.

**Ravitsemussitoumus** on suomalainen toimintamalli, joka auttaa ja kannustaa ruoka-alan toimijoita sekä sidosryhmiä parantamaan ruokavalion ravitsemuslaatua sekä edistämään ravitsemusvasteuudellisia toimintatapoja. Tavoitteellinen ja mitattava toimenpidesitoumus on oiva työkalu esimerkiksi yrityksen tai yhteisön oman ravitsemusvasteuudellisuuden kehittämisessä. Ravitsemussitoumuksen voi tehdä kahdeksalla eri sisältöalueella, joihin ravitsemussuosituksessa kohdistuu keskeisiä muutostavoitteita. Nämä kaikki ovat väestön ravitsemuksen parantamisen kannalta merkittäviä tuote- tai palvelumuotoilun kohteita.

**Ruokakasvatus** on pedagogisesti ohjattua toimintaa ja kokonaisvaltaista oppimista. Se pyrkii lisäämään lasten ja nuorten ruokaan ja syömiseen liittyvää ymmärrystä, taitoja ja motivaatiota. Esimerkiksi terveyden, ympäristön, kulttuurin, ruuantuotannon ja kaupan, yhteisöllisyyden ja ruuanvalinnan ulottuvuudet sekä henkilökohtaiset kokemukset kietoutuvat lopulta yhteen laaja-alaisesti ymmärretyn kestävä kehityksen ja oikeudenmukaisuuden pohdinnoiksi. Käytännössä ruokakasvatus on monialaista asioiden, uskomusten ja asenteiden tarkastelua keskustelun, esimerkin ja kokemuksen avulla ottaen huomioon oppilaiden ikäkausi ja edellytykset sekä yksilölliset tarpeet. Ruokakasvatusta tapahtuu kouluruokailussa ja toisaalta kouluruokailu voi toimia oppimisen aiheena ja kohteena eri koulutusasteilla niin oppitunneilla kuin erilaisissa projekteissakin.<sup>161</sup>

**Ruokaosaaminen** on tietoa ja taitoa ruuan reiteistä, laadusta, ruoanvalmistusmenetelmistä sekä ruoka- ja ruokailukulttuurista. Ruokailussa oppilaat soveltavat ravitsemustietoa ja omaa ruokakulttuuristaansa ruokavalintoihin ja ruokailutilanteisiin ja oppivat samalla tietoja, taitoja ja arvostuksia omaa arkeaan varten. Ruokailutilanne on ruokaosaamisen oppimisympäristö.<sup>162</sup>

**Sosiaalinen vastuullisuus** on kokonaisvaltaista fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista hyvinvointia, mikä mahdollistaa hyvän arjen ja merkityksellisen elämän. Sosiaalinen vastuullisuus kattaa asiat, joita ilman kenenkään ei tulisi olla. Sen ytimenä on yhteiskunnallinen oikeudenmukaisuus ja osallisuus, joita kunnat toteuttavat omassa toiminnassaan.

161 Lähde: Laitinen A, Talvia S, Tilles-Tirkkonen T. Puheenvuoro: Ruokakasvatus on osa alakoulun pedagogiikkaa. Suomen kasvatustieteellinen seura: Kasvatus 1/2022.

162 Opetushallitus: Koulutus ja tutkinnot. Perusopetus. Kouluruokailua toteutetaan opetussuunnitelman mukaisesti. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kouluruokailua-toteutetaan-opetussuunnitelman-mukaisesti>

**Sydänmerkki** on ravitsemuksellisesti laadukkaiden elintarvikkeiden ja aterioiden merkintäjärjestelmä, joka auttaa viestimään ruokailijoille terveellisistä valinnoista. Jokaiselle aterianosalle on omat kriteerit, joissa kiinnitetään huomiota rasvan määrään ja laatuun sekä suolan määrään. Lisäksi kuitupitoisuudella on merkitystä viljapohjaisissa aterianosissa.

**Taloudellinen kestävyys** on perusta vastuullisuuden muille ulottuvuuksille. Se on tasapainoista talouden kasvua, joka ei perustu esimerkiksi velkaantumiseen tai luonnonvarojen hävittämiseen. Taloudellinen vastuullisuus on tasapainottelua lyhyen aikavälin voittojen tavoittelun ja pitkän aikavälin hyötyjen välillä. Se on hyvän tuloksen saavuttamista vastuullisin keinoin.

**Tarkoituksenmukaisesti järjestetty kouluruokailu** on ajoitettu ja porrastettu siten, että kaikilla oppilailla ja opiskelijoilla on mahdollisuus oikea-aikaiseen ja rauhalliseen ruokailuun. Tarkoituksenmukainen ruokailutila on ruokailijamääriä ja ruokailun sujumista ajatellen riittävän kokoinen sekä viihtyisä. Tarkoituksenmukaisesti ohjattu ruokailu on oppilaiden ikäkausien ja edellytykset huomioon ottavaa ruokakasvatusta ja viestintää, jonka tavoitteena on tukea myönteistä kokemusta kouluruokailusta.

**Ympäristövaikutukset** ovat ihmisen aiheuttamat yleensä haitalliset vaikutukset ympäristöön. Vaikutukset voivat olla suoria tai välillisiä sekä paikallisia, alueellisia tai globaaleja.

## **Maa- ja metsätalousministeriö**

Hallituskatu 3 A, Helsinki  
PL 30, 00023 Valtioneuvosto  
mmm.fi

ISBN: 978-952-366-201-8 PDF

ISSN: 1797-397X PDF