

Vastaus kuntalaisaloitteeseen: Aloite asiantuntijoiden suorittamasta koululounaiden arvioinnista ja parantamisesta Sipoossa / Svar på invånarinitiativ: Motion om utvärdering och förbättring av skolmaten i Sibbo av sakkunniga.

Kunnanhallitus / Kommunstyrelsen 16.06.2025 § 249

Valmistelija / Beredare: hallintopäällikkö / förvaltningschef Jenni Björkstén,
jenni.bjorksten(at)sipoo.fi

Sipoon hallintosäännön 160 §:n mukaisesti kunnan asukkaalla, kunnassa toimivalla yhteisöllä ja säätiöllä sekä sillä, joka omistaa tai hallitsee kiinteää omaisuutta kunnassa, on oikeus tehdä aloitteita kunnan toimintaa koskevissa asioissa. Palvelun käyttäjällä on oikeus tehdä aloitteita palveluaan koskevassa asiassa.

Sipoon kunnalle on 1.6.2025 saapunut kuntalaisaloite, jossa esitetään, että Sipoon kunta ryhtyy toimenpiteisiin elintarvikelisiä aineiden ja ultraprocessoitujen elintarvikkeiden käytön minimoimiseksi Sipoon koululounaissa.

Aloitteen käsittelee se kunnan viranomainen, jolla on toimivalta tehdä päätöksiä aloitteen tarkoittamassa asiassa. Aloitteen tekijälle on ilmoitettava kuukauden kuluessa aloitteen saapumisesta, missä viranomaisessa aloite käsitellään, arvioitu käsittelyaika sekä keneltä saa lisätietoja aloitteen käsittelystä.

Esittelijä / Föredragande Talousjohtaja / Ekonomidirektör Ahvonen Tuula

Ehdotus / Förslag Kunnanhallitus merkitsee kuntalaisaloitteen tiedoksi ja lähettää sen arjen ja vapaa-ajan toimialalle valmistelua varten.

Kommunstyrelsen antecknar invånarinitiativet för kännedom och sänder det till sektorn för vardag och fritid för beredning.

Käsittely / Behandling

Päätös / Beslut Kunnanhallitus hyväksyi yksimielisesti esittelijän ehdotuksen.

Kommunstyrelsen godkände enhälligt föredragandens förslag.

Liitteet / Bilagor

Arjen ja vapaa-ajan valiokunta / Utskottet för vardag och fritid 29.10.2025

642/12.01.03.00/2025

Valmistelija / Beredare: Ruokapalvelupäällikkö / Kostservicechef Tiina Soikkeli, tiina.soikkeli(at)sipoo.fi

Aloitteen tausta

Aloitteessa on tuotu esille, että elintarvikelisiä aineiden ja erityisesti ultraprocessoitujen elintarvikkeiden käyttö on lisääntynyt Sipoon koululounaissa ja se on huolenaihe monille vanhemmille. Viime aikoina ultraprocessoitua ruokaa ja sen vaikutuksista terveyteen on noussut paljon keskustelua. Erityisesti lasten ja nuorten ruokavaliossa ultraprocessoitu ruoka puhututtaa.

Aihetta on käsitelty mediassa myös varsin näkyvästi. Alla muutama ote aiheesta: "Tutkimuksissa on todettu, että paljon ultraprocessoitua ruokaa syöville on suurempi riski sairastua useisiin kroonisiin sairauksiin. Tutkimuksissa ultraprocessoitua ruokaa runsaasti käyttävien ruokavalio on ollut kokonaisuudessaan huono. Se on sisältänyt runsaasti vähäkuituisia viljavalmisteita, rasvaisia ja suolaisia ruokia, leivonnaisia, sokeroituja aamiaismuroja, keksejä, makeisia, sokeroituja juomia sekä makkaroita ja muita lihavalmisteita. Ruokavaliosta on jäänyt tällöin puuttumaan runsaasti terveyttä edistäviä ruokia, kuten kasviksia, marjoja ja hedelmiä, täysjyvävalmisteita, palkokasveja, kalaa, pähkinöitä sekä pehmeää rasvaa.

Ruoan prosessointi ei itsessään määritä ruoan ravitsemuksellista laatua tai terveystaakkoja. Ultraprocessoituihin luokituu myös ravitsemuksellisesti hyviä vaihtoehtoja. Näistä esimerkkinä ovat täysjyväleivät, vitamiineilla ja kivennäisaineilla täydennetyt maitovalmisteet ja kasvijuomat ja monet kasviproteiinin lähteet. Elintarvikkeiden prosessoinnin sijaan on tärkeää kiinnittää huomiota ruoan ravitsemuslaatuun. Pohjoismaisissa ravitsemussuosituksissa, joihin kansalliset suosituksemme perustuvat, ei anneta erillisiä suosituksia ultraprocessoitusta ruoasta, sillä tutkimusnäyttö ei tähän riittänyt. Ravitsemussuosituksia noudattamalla ravintosisällöltään huonolaatuisemman ruoan osuus ruokavaliossa jää pieneksi."

Artikkeli kokonaisuudessaan:

<https://www.ts.fi/lukijoilta/6676894>

Lisää tietoa aiheesta:

<https://www.etl.fi/wp-content/uploads/2025/08/Ultraproessointi-QA.pdf>

Kuntalaisaloitteen sisältö, jossa ehdotetaan

- 1) Monialaisen asiantuntijaryhmän perustamista, joka osallistuu vuosittaiseen elintarvike- ja ruokalistan analysointiin.
- 2) Nykyisten kriteerien lisäksi otetaan käyttöön "elintarvikkeiden lisäaineiden ja ultraprocessoitujen ainesosien minimaalinen käyttö" uutena kriteerinä ruokalistan suunnittelussa.
- 3) Konkretisoidaan tavoitteet

Esitetään tavoite vähentää ultraprocessoitujen aterioiden osuutta esimerkiksi 50 % kahden lukuvuoden aikana. Ennen laajaa käyttöönottoa voidaan toteuttaa pilottihanke yhdessä koulun kanssa.
- 4) Tiedon läpinäkyvyys

Toivomme, että kunnan verkkosivuilla tai Wilma-järjestelmässä julkaistaan 1–2 kertaa lukuvuodessa yhteenveto kouluruokailun kehityksestä.
- 5) Palautekanava

"Perustetaan säännöllinen, lyhyt sähköinen palautekysely koulun ja hoitoyksiköiden henkilökunnalle, jossa arvioidaan ruoan laatu, ravitsevyys, annoskoko, palautuminen ja oppilaiden/asukkaiden ruokailukokemus.

Ruokalistasuunnittelu ja ravitsemukselliset tavoitteet

Ruokapalvelun tavoitteena on tuottaa laadukkaita ateriapalveluita kaikille asiakasryhmille päiväkoteihin, kouluihin ja kunnan henkilöstölle. Ruokapalvelut edistävät kuntalaisten terveyttä ja hyvinvointia noudattamalla eri asiakasryhmien ruokasuosituksia ja ohjaamalla terveellisten valintojen tekemiseen arjessa. Itä-Uudenmaan hyvinvointialue vastaa Sipoossa seniori- ja potilasruokailusta.

Ruokalistasuunnittelua ohjaa mm. kustannukset, kypsennä-jäähdytä tuotantomalli (Cook & Chill), kouluruokailun ravitsemussuositukset sekä asiakaspalautteet. Tuotantomalli asettaa rajoituksia ruokalistasuunnittelulle esim. tuotteiden säilyvyyden ja uudelleenlämmittämisen osalta. Koulujen ruokalista on kaksi kertaa vuodessa vaihtuva kuuden viikon kiertävä ruokalista ja lisäksi on suunniteltu erilaisia teemapäiviä. Sipoon kunta on jo tänä vuonna lisännyt kasvisten, kalan ja täysjyväviljan määrää ruokalistalla ja vähentänyt punaisen lihan ja sokerin määrää uusien ravitsemussuositusten mukaisesti.

Viestintä ja asiakastytyväisyys

Kouluruokailun asiakaskysely järjestetään kerran vuodessa syksyllä. Kyselyllä kerätään palautetta kouluruuasta koulujen oppilailta ja henkilökunnalta ja se lähetetään Sipoon kunnan jokaiselle koululle ja oppilaitokselle. Kysymykset kootaan yhteistyössä nuorisovaltuuston kanssa. Kyselyssä kysymme esim. kouluruuan maistuvuudesta, ulkonäöstä ja täyttyvyydestä. Tulokset ja kehitystoimenpiteet tulosten perusteella esitellään arki- ja vapaa-ajan valiokunnassa ja nuorisovaltuustossa. Tulokset ja toimenpide-ehdotukset lähetetään koulujen rehtoreille ja koulutuksen toimialalle tiedoksi. Jatkossa julkaisemme linkin asiakaskyselyn tuloksiin myös ruokapalvelujen kotisivuilla.

Lisäksi pidetään vuosittain koulujen oppilaista ja henkilökunnasta koostuvia ruokaraateja, joissa maistetaan uusia ruokalajeja ja kerätään kehitysehdotuksia ja asiakaspalautteita. Erityisesti tavoitteena on kuunnella asiakkaiden eli oppilaiden ääntä – vain syöty ruoka ravitsee.

Valtakunnallinen Kouluterveyskysely järjestetään joka toinen vuosi ja myös siellä kysytään Sipoon koululaisilta kouluruokailusta, esimerkiksi oppilaiden osallistumisesta kouluruokailuun.

Kouluruokailun asiakaskysely 2025 järjestettiin sähköisesti ajalla 8.-12.9.2025. Vastauksia saatiin 15 koulusta yhteensä 990 kpl, vastausprosentti oli 33 %.

Tulosten mukaan liha-/kalaruuan valitsee 62 % vastaajista ja liha- sekä kasvisruokaa syö 35 % vastaajista, joka on 2 % enemmän kuin edellisellä vuonna. Kasvisruokailijoiden osuus on 3 %.

Tulokset parantuivat ruuan maistuvuuden ja täyttyvyyden osalta:

- Ruokaa pitää maistuvana 50 % (2024: 48 %, 2023: 44 %).
- Kylläiseksi kouluruuasta tulee 46 % (2024: 45 %, 2023: 42 %).
- Lautasen pääosin tyhjäksi syö 70 % (2024: 68 %, 2023: 66 %).

Kehityskohteiksi valittiin tulosten perusteella keittiöhenkilöstön ystävällisyys, sekä kouluruuan parantuminen viime lukukaudesta, joka oli laskenut edellisestä vuodesta 2 %. Ruokalistaa kehitetään edelleen asiakaslähtöisesti ja suurin osa asiakastoiveista pystytään toteuttamaan joko peruseruokalistalla tai ruokailun teemapäivinä.

Ultraprosessoitu ruoka ja toimenpiteet elintarvikelisiä aineiden vähentämiseksi

Sipoon kunta on sitoutunut tarjoamaan lapsille laadukkaita ja ravitsevia aterioita. Sipoon kunnan ruokapalvelut on perustanut elokuussa 2025 moniammatillisen työryhmän, johon on pyydetty myös ulkopuolista osaamista. Työryhmässä ovat edustettuna henkilöt, joiden vastuulla ovat raaka-ainehankinnat, ruokalista- ja reseptisuunnittelu sekä ruokapalvelujen talous. Lisäksi työryhmään kuuluu laillistettu ravitsemusterapeutti sekä ruokapalvelujen toiminnan kehittämiseen erikoistunut asiantuntija.

Moniammatillinen asiantuntijaryhmä selvittää ja raportoi, mitä tarkoitetaan ultraproseoidulla ruoalla. Työryhmä analysoi nykyruokalistan lisäaineiden käytön, ultraproseoidun ruoan ja ravitsemuksellisuuden kannalta ja määrittää tavoitteet ruokalistan kehitykselle. Ryhmän keskeisenä tavoitteena on luoda prosessi, jossa kriteerit, toimintaohjeet ja toteuttamiskelpoiset ratkaisut ruokalistan vuosittaista arviointia varten on määritetty.

Elokuussa perustettu työryhmä on jo tarttunut toimeen, järjestäytynyt ja analysoinut nykyruokalistan. Tulosten perusteella Sipoon ruokapalvelut on tunnistanut muutostarpeita liittyen hankintoihin ja reseptiikkaan. Liemivalmisteita ja kastikepohjia tullaan osittain korvaamaan suolalla, mausteilla ja muilla raaka-aineilla. Myös kasvirasvasekoite korvataan ruokakermalla ja muutamia uusia reseptejä tuodaan valikoimaan. Muutokset tehdään sopimustoimittajien valikoimien puitteissa niin, etteivät ne nosta kustannuksia tai tuo lisää rajoitteita erityisruokavalioiden. Lisäksi muutokset tehdään huomioiden CC-tuotantomalli. Muutokset näkyvät vuoden 2026 ruokalistalla joko keväällä tai syksyllä.

Esittelijä / Föredragande Toimialajohtaja, arki ja vapaa-aika / Sektordirektör, vardag och fritid
Pietinen Jukka

Ehdotus / Förslag Arjen ja vapaa-ajan valiokunta päättää antaa yllä olevan vastauksen kuntalaisaloitteeseen.

Utskottet för vardag och fritid beslutar att ge ovanstående svar på invånarinitiativet.

Käsittely / Behandling

Päätös / Beslut

Liitteet / Bilagor

Liite Bilaga 1 - Kuntalaisaloite: Aloite asiantuntijoiden suorittamasta koululounaiden arvioinnista ja parantamisesta Sipoossa