



§ 232

Kasvatus- ja koulutuslautakunnan lausunto kaupunginhallitukselle valtuutettu Atte Harjanteen ym. liha- ja maitotaloustuotteiden kuluksen puolittamista vuoteen 2025 mennessä koskevasta valtuustoaloitteesta

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palvelukuvauksissa on määritelty mm. ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä niiden määrittelystä. Palveluntuottajat vastaavat ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta.

Varhaiskasvatuksen ja opetuksen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat voimassa olevat asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset, kuten Terveyttä ja iloa ruoasta -varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN 2018), Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus (VRN 2017) ja Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014).

Suosituksen mukainen terveyttä edistävä ruokavalio sisältää runsaasti kasvikunnan tuotteita, kalaa, kasvisrasvoja ja -öljyjä ja vähärasvaisia maitovalmisteita. Ravitsemussuositusten tavoitteena on terveyden edistämisen lisäksi myös ympäristön kannalta kestävä ruokavalio. Lasten ja nuorten ruokapalveluissa on ravitsemuslaadun lisäksi keskeistä, että ateriat ja ruokalajit ovat vaihtelevia, syömään houkuttelevia, tunnistettavia ja mieluisia. Ruokailijoiden ohjauksella vaikutetaan mm. ruokaan liittyviin asenteisiin, valintoihin ja säännölliseen ruokailurytmiin.

Toimialan eri asiakasryhmien aterioilla tarjotaan päivittäin vaihtelevasti ja monipuolisesti tuoreita juureksia, vihanneksia ja hedelmiä, ja ne ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Juurekset, vihannekset ja hedelmät tarjotaan pääsääntöisesti komponentteina ja paloina. Tarjoilutapa on lisännyt niiden menekkiä.

Varhaiskasvatuksen ja opetuksen ruokasuosituksessa suositellaan ruokajuomaksi rasvatonta maitoa ja piimää lautasmallin mukaisesti. Maito on mm. hyvä proteiinin ja D-vitamiinin lähde. Suositusten mukaisesti toimialan ruokapalveluissa on vähennetty punaisen lihan ja lisätty val-



koisen lihan käyttöä. Ruokien tuotekehityksen yhteydessä mietitään aina myös yksittäisten raaka-aineiden tarkoituksenmukaista käyttöä ruokalajeissa. Ravitsemussuosituksissa ja suunnittelussa otetaan kuitenkin huomioon myös suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset.

Nykyisin mm. Palvelukeskus Helsingin kuuden (6) viikon kiertävällä kouluruokalistalla on 30 päivän aikana kasvispääruokia 59,3 %, lihapääruokia 30,5 % ja kalapääruokia 10,2 %. Kalkkunaa tai broileria on lihapääruoista 8,5 % ja punaista lihaa (sika ja/tai nauta) 22 %, yhteensä lihapääruokia on 30,5 %. Kalapääruoka on kasvispääruoan rinnalla keran viikossa.

Helsingin kouluissa, lukioissa ja ammatillisissa oppilaitoksissa on syyslukukaudesta 2007 tarjottu päivittäin ateriovaihtoehtoja. Liha- tai kalapääruoan rinnalla on kasvispääruokavaihtoehto. Viikoittainen kasvisruokapäivä tuli kaikkiin opetuksen toimipisteisiin alkuvuodesta 2011. Ateriovaihtoehtoja lisäkkeineen ovat ruokailijoiden vapaassa otossa. Näin varmistetaan, että mahdollisimman moni ruokailija löytää päivittäin mieluisan vaihtoehdon. Vegaaneille on tarjottu päivittäin lämmin ateriakokonaisuus lukuvuodesta 2003 – 2004, varhaiskasvatuksessa kevästä 2018. Varhaiskasvatuksessa on myös viikoittain kasvisruokapäivä.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ruokapalvelujen ruokakasvatukseen kuuluu olennaisesti, että aikuiset ohjaavat ja rohkaisevat ruokailijoita ottamaan riittävästi tarjolla olevia aterianosia lautasmaalin ja oman kulutuksen mukaan. Kouluissa, lukioissa ja oppilaitoksissa salaattipöydän monipuolinen valikoima on tarjolla linjastossa ennen lämpimiä aterianosia. Toimialan ruokapalvelut edistävät eri tavoin ruokailijoiden terveyttä ja hyvinvointia ja niiden tuottamisessa otetaan huomioon myös ekologiset vaikutukset. Lasten ja nuorten osallisuus ruokapalveluissa varmistaa ruokien hyväksyttävyyttä ja mieluisuutta (ruokaraadit, ravintolatoimikunnat, Sapere-menetelmä).

Palveluntuottajat ovat kehittäneet toimialan pyynnöstä uusia proteiinipitoisia raaka-aineita sisältäviä ja lihaa sekä maitotaloustuotteita korvaavia kasvispohjaisia ravitsemuksellisesti täysipainoisia ruokalajeja esimerkiksi nyhtökaurasta, härkiksestä, soija- ja kaurajuomavalmisteista.

Kasvisruokien suosio ja mieluisuus kasvaa uusien mieluisten ja monipuolisten ruokalajien kehittämisen, uudenlaisten proteiinipitoisten kasvisraaka-aineiden saatavuuden ja monipuolistumisen sekä ruokailijoiden ruokailutottumusten muuttuessa.

Maito- ja lihatuotteiden käytön puolittaminen vuoteen 2025 edellyttää kuitenkin, että korvaavien uusien ja voimassa olevien ravitsemussuosistusten mukaisten suurkeittiövalmistukseen soveltuvien proteiinipitoisten



30.10.2018

kasvisraaka-aineiden nykyistä laajempaa saatavuutta ja niistä kehitettyjen ruokalajien mieluisuuden ja hyväksyttävyyden varmistamista.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suhtautuu myönteisesti siihen, että tehdyn valtuustoaloitteen tavoitteen tukemiseksi valmistellaan ja selvitetään kaupunkikonsernissa sitä koskeva suunnitelma ja ohjeistus siten, että ne varmistavat myös toimialan voimassa olevien ruokasuositusten toteutumisen.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

Airi Rintamäki, ruokapalvelupäällikkö, puhelin: 310 86307
airi.rintamaki(a)hel.fi

Liitteet

1 Atte Harjanteen valtuustoaloite

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Lausuntoehdotus

Lausunto on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Kaupunginhallitus on pyytänyt 30.10.2018 mennessä kasvatus- ja koulutuslautakunnan lausuntoa valtuutettu Atte Harjanteen valtuustoaloitteesta liha- ja maitotaloustuotteiden kulutuksen puolittamisesta kaupunkikonsernissa vuoteen 2025 mennessä. Aloitteessa esitetään, että tavoitteen tukemiseksi valmistellaan kaupunkikonsernin kattava suunnitelma ja ohjeistus.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

Airi Rintamäki, ruokapalvelupäällikkö, puhelin: 310 86307
airi.rintamaki(a)hel.fi

Liitteet

1 Atte Harjanteen valtuustoaloite

Muutoksenhaku



30.10.2018

Asia/9

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano