



8.12.2021

Asia/15

Päätöshistoria

Kaupunginvaltuusto 24.11.2021 § 365

HEL 2021-005586 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginvaltuusto pani asian pöydälle.

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

Juha Kesänen, riskienhallinnan asiantuntija, puhelin: 310 36117
juha.kesanen(a)hel.fi

Kaupunginhallitus 08.11.2021 § 818

HEL 2021-005586 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo valtuutettu Juhani Strandénin aloitteen loppuun käsitellyksi.

01.11.2021 Pöydälle

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Juha Kesänen, riskienhallinnan asiantuntija, puhelin: 310 36117
juha.kesanen(a)hel.fi

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala 1.7.2021

HEL 2021-005586 T 00 00 03

Viite: Valtuutettu Juhani Strandén ehdotti aloitteessaan, että kouluissa ja vanhustenpalveluissa tulisi lisätä liharuokien ja maitotaloustuotteiden tarjontaa



Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala antaa Juhani Strandénin aloitteeseen seuraavan sisältöisen lausunnon:

Koulu- ja varhaiskasvatuksen ruokailun suunnittelua ohjaa ravitsemussuositukset (Terveyttä ruoasta (VRN 2014), Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus (VRN 2017)) ja Terveyttä ja iloa ruoasta - varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (2018). Ne antavat suuntaviivat ravitsevan ja monipuolisen varhaiskasvatuksen- ja kouluruoan suunnitteluun kaikille lapsille ja koululaisille. Tarjottavan ruoan tulee olla ravitsemussuositusten mukaista. Varhaiskasvatuksessa kokopäivähoidossa olevan lapsen aterioiden tulee kattaa 2/3 päivän ravitsemuksesta ja koululaisilla ja opiskelijoilla 1/3 päivän ravitsemuksesta.

Kouluissa on päivittäin tarjolla kaksi vapaasti valittavaa ateriavaihtoehtoa, joista neljäkertaa viikossa toinen sisältää liha-, kala-, tai siipikarjatuotetta ja toinen on kasvisruoka. Kasvisruoka on ollut vaihtoehtona liha-, kala- tai siipikarjaruoan rinnalla syyslukukaudesta 2007 lähtien. Lisäksi vuodesta 2011 alkaen kouluissa on ollut kerran viikossa kasvisruokapäivä, jolloin lounaalla on tarjolla kaksi kasvisruokaa lisäkkeineen. Kasvisruoissa käytetään vaihtelevasti erilaisia proteiinipitoisia kasvisraaka-aineita. Tarjottava kasvisruoka on lakto-ovo-vegetaarinenruoka, joka sisältää kasvipiperäisten raaka-aineiden lisäksi maitotaloustuotteita ja kanamunaa. Täysin vegaaniruoka on saatavilla erikseen pyydettyinä.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialalla emme ole havainneet, että erityisesti kasvisruoka aiheuttaisi lasten ja nuorten keskuudessa ärtymystä ja pahoinvointia kuten aloitteessa todettiin. Viime vuosi on ollut lapsille ja nuorille kaikin osin haasteellinen. Täysin vegaaniruokavaliota käyttävien lapsien ja nuorten ravitsemuksesta on vielä hyvin vähän tutkittua tietoa. Tammikuussa 2021 julkaistussa Helsingin yliopiston lapsille tehdyssä vegaanitutkimuksessa (Miras-hanke) saatiin viitteitä alenevasta A- ja D-vitamiinitasoista. Tutkimukselle on saatu jatkorahoitus ja sen avulla pyritään saamaan lisää tietoa täysin vegaaniruokavaliota noudattavien lasten ravitsemuksesta. Kouluissa ja päiväkodeissa kaikille tarjottava kasvisruoka on lakto-ovo-vegetaarinen, jonka kohdalla näiden vitamiinien saanti on turvattu.

Kaupungin valtuuston hyväksymää liha- ja maitotaloustuotteiden puolitamisen aloitetta olemme ravitsemussuositusten puitteissa vieneet eteenpäin Hiilineutraali Helsinki 2035 toimenpideohjelman toimenpiteen (95 Ilmastoystävällisten ruokien lisääminen ruokalistoilta) kautta. Kahden vuoden aikana tehdyt muutokset lihan vähentämiseksi ovat olleet hyvin maltillisia. Punaista lihaa sisältäviä ruokia on vähennetty tänä aikana vain kaksi kuuden viikon kiertävältä listalta. Toinen korvattiin kala-



ruoalla ja toiseksi muutokseksi valittiin lapsille ja oppilaille mieluisat kasvisruoat; kasvissosekeitto ja puuro. Leikkeleiden ja juustojen rinnalle on tuotu vaihtoehdoksi kasvislevitteitä. Ruokajuomana maitoa on ollut ja on jatkossakin vapaasti saatavilla kaikille kaikilla aterioilla. Kaurajuoman tarjoilu on Oma Stadi-hankeen kautta tullut määrä- aikainen kokeilu ja juomaa on ollut kaikille vapaasti saatavilla.

Asiakastyytyväisyys- ja toiveruokakyselyistä sekä eri kanavien kautta saaduista palautteista esiin nousseet ruokalajitoiveet pyritään huomioimaan ruokalistasuunnittelussa ravitsemussuositusten puitteissa. Niiden pohjalta kehitämme ruokalistaa ja reseptejä lapsille ja oppilaille mieleiseen suuntaan ja samalla edistämme kaupungin asettamia tavoitteita toimenpideohjelman toteuttamiseksi. Keskeisenä tavoitteena on ruoan maittavuus. Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan tavoitteena on, että yhä useampi oppilas söisi kouluruoan joka päivä.

Lausunnon tausta

Kaupunginkanslia on pyytänyt 3.9.2021 mennessä kasvatuksen ja koulutuksen toimialalta lausuntoa kaupunginhallitukselle Juhani Strandénin ja 14 muun valtuutetun valtuustoaloitteesta, jossa esitetään liharuokien ja maitotaloustuotteiden määrän lisäämistä. Lausuntoa on pyydetty myös sosiaali- ja terveystoimialalta sekä Helsingin kaupungin palvelukeskus –liikelaitokselta.

Lisätiedot

Kari Salovaara, hankintapäällikkö, puhelin: 310 43033

kari.salovaara(a)hel.fi

Sirpa Jalovaara, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43246

sirpa.jalovaara(a)hel.fi

Sosiaali- ja terveystoimiala 30.6.2021

HEL 2021-005586 T 00 00 03

Aloitteessa vaaditaan kaupunkia jatkossa lisäämään maito- ja liharuokien määrää kaupungin vanhus-, varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen toiminnassa lasten, nuorten ja vanhusten ravitsemuksellisiin tarpeisiin vedoten.

Ruoka on keskeinen osa ikääntyneiden hoitoa. Sosiaali- ja terveystoimiala on sitoutunut noudattamaan kansallisia valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimia ravitsemussuosituksia. Ravitsemussuositusten mukainen sekaruokavalio sisältää runsaasti B12-vitamiinia, josta ihminen tarvitsee vain pienen osan. Ikääntyneillä B12-vitamiinin puutos joh-



tuu yleensä ravinnon heikentyneestä imeytymisestä tai yksipuolisesta kasviruokavaliosta.

Sosiaali- ja terveystoimialan ruokapalveluissa edistetään Hiilineutraali Helsinki (HNH) 2035 -toimenpideohjelman mukaisesti ilmastoystävällisten ruokien lisäämistä ruokalistoilta (toimenpide 95), yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Toimenpiteen 95 osana työstitetään myös lihan ja maidon puolittamistavoitetta niin, että kaupungin palveluiden asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet kohtaavat.

Sosiaali- ja terveystoimiala on edennyt maltillisesti HNH-toimenpiteen edellyttämien ruokalistamuutoksissa. Tärkeintä on turvata ikäihmisten riittävä ja monipuolinen ravinnon saanti sekä huomioida makumieltymykset ja ruokailan vaihtelevuus. Ensisijaisena tavoitteena on vähentää punaisen lihan määrää korvaamalla sitä siipikarjan lihalla ja kalalla. Ruokajuomana tarjottavan maidon tai maitotaloustuotteiden tarjoaminen pysyy ennallaan. Muutoksia ruokalistalle on tehty yhteistyössä Palvelukeskus Helsingin kanssa. Vaatimukset on huomioitu myös ruokapalveluja kilpailutettaessa.

Sosiaali- ja terveystoimialan ikääntyneille asiakkaille tarjottava ruoka on monipuolista sekaruokaa, joka turvaa ikääntyneiden hyvän ravitsemuksen. Sosiaali- ja terveystoimiala ei siten näe tarpeellisuutta lisätä nykyisestä maito- ja lihatuotteiden määrään ikääntyneiden ruokailussa.

Lisätiedot

Milla Härkönen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43118

milla.harkonen(a)hel.fi

Erja Turunen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43030

erja.turunen(a)hel.fi

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 10.06.2021 § 18

HEL 2021-005586 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvatusta ja koulutus –toimialan sekä sosiaali- ja terveystoimialan kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut. Ruokatarjoomaa kehitetään yhteistyössä toimialojen kanssa huomioiden kaupungin, toimialojen ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuosittelut.



Hiilineutraali Helsinki 2035 –toimenpideohjelma

Sosiaali ja terveys -toimialan, kasvatus ja koulutus –toimialan sekä Palvelukeskus Helsingin yhteinen työryhmä, joka suunnittelee HiilineutraaliHelsinki 2035 toimenpideohjelmassa ruokapalveluille vastuutetun toimenpiteen (95 Ilmastoystävällisten ruokien lisääminen ruokalistoilta) toteutumista, työstää lihan ja maidon kulutuksen puolittamista osana tätä laajempaa toimenpideohjelmaa. Kyseinen työryhmä on linjannut seuraavasti:

- kaikki ruokalistoilta tehtävät muutokset tehdään linjassa ravitsemussuositusten kanssa
- lihan puolittaminen koskee ensisijaisesti punaista lihaa ja erityisesti naudanlihaa
- ei tehdä toimenpiteitä ruokajuomana tarjottavan maidon osalta (ravitsemussuositukset)
- kasvijuomien tarjoamista vaihtoehtoisena ruokajuomana edistetään mm. seuraavien toimenpiteiden kautta: Oma stadi -projekti, palvelukuvastan päivittäminen
- maitotaloustuotteiden kulutuksen puolittaminen suunnataan ruoanvalmistuksessa käytettävän maitotaloustuotteiden vähentämiseen
- juustoa ei tulla toistaiseksi korvaamaan kasviperäisillä juuston kaltaisilla tuotteilla (ravitsemussuositukset), vaan sen rinnalla on kasviperäisillä levitteillä esim. kikhernetahna

Asukas- ja potilasruokailu

Palvelukeskus Helsinki päätti yhdessä sosiaali- ja terveystoimialan kanssa odottaa vuonna 2020 päivitettyjä ikääntyneiden ruokasuosituksia ennen mahdollisia toimenpiteitä (Vireyttä seniorivuosiin – Ikääntyneiden ruokasuositus, Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2020) . Suositusten ilmestyttyä olemme yhdessä toimialan kanssa linjanneet, että etenemme hyvin pienin askelin, jotta varmistamme asiakasryhmälle edelleen maistuvat ja terveystä tukevat ateriat. Viimeisimmässä ruokalistojen kehittämistyöryhmässä sovittiin muutamista pienistä muutoksista, kuten yhden naudanlihapohjaisen pääruoan vaihtamisesta sianliha- tai siipikarjapohjaiseen ruokaan, lihan osittaisesta korvaamisesta kasviksilla lihapadassa sekä kinkkuleikkeleeseen vaihtamisesta siipikarjapohjaiseen leikkeeseen. Tuttujen ikäväestölle maistuvien kasvisruokien osuutta lisätään hyvin maltillisesti. Juotavien maidon ja maitotaloustuotteiden tarjoaminen on pysynyt ennallaan. Näillä muutoksilla varmistetaan myös riittävä proteiinin määrä ja monipuolisuus aterioilla sekä pyritään ylläpitämään asukkaiden ja potilaiden toimintakykyä ja vireyttä ja estämään puutostilojen syntyä.

Päiväkoti- ja kouluruokailu



8.12.2021

Olemme sopineet muutoksista yhdessä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa. Punaista lihaa sisältäviä ruokia on korvattu siipikarjalla, kalalla ja kasvisvaihtoehdoilla valtuustopäätöksen 25.9.2019 (diarinro HEL 2018-006850) mukaisesti. Osa kasvisruoista sisältää edelleen maitoa ja kananmunaa, ja osa sopii myös vegaaniruokavaliota noudattaville. Kun ruokalistalle lisätään kasvisruokia, pyritään valitsemaan asiakastyytyväisyyskyselyjen pohjalta mieluisia kasvisruokia, kuten kasvispyörökät. Noudatamme näille ikäryhmille niille laadittuja ravitsemussuosituksia eli Syödään ja opitaan yhdessä koululaisille (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2017) ja Terveyttä ja iloa ruoasta varhaiskasvatukseen (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2018). Tärkeimpänä tavoitteena on kuitenkin ruoan maistuvuus, ja että se nautitaan päivittäin. Siksi ruokavaihtoehdot ovat vapaassa otossa, ja vegaaniruokaa on tarjolla niille, jotka ovat ilmoittautuneet. Etenkin yläkoulussa pyritään pitämään ruokailevien osuus yhtä korkeana kuin alakouluissa. Keräämme palautetta, osallistamme lapsia ja nuoria ruokalistan kehittelyyn ja siten listaa kehitetään jatkuvasti makumieltymyksiä ja terveellisiä, kestäviä vaihtoehtoja huomioiden.

Lisäksi Palvelukeskusliikelaitoksella on valmiudet panostaa kouluissa terveellisten ja maistuvien aamu- ja välipalojen tarjontaan, jotta energiataso pysyy korkeana aamusta pitkään koulupäivään tai jopa sen jälkeisiin harrastuksiin.

Juomanesteet

Kaikilla asiakkailla on edelleen vapaasti valittavana maitoa tai piimää ruokajuomaksi kaikilla aterioilla, eikä tähän ole edes suunnitteilla muutoksia. Kasvijuomia lisätään vähitellen vapaasti valittavaksi vaihtoehdoksi.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

Anne Koskinen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 36983
anne.koskinen(a)hel.fi