

otettavana. Päiväkodeilla kasvisruoka on erityisruokavaliona, eli vanhemmat ns. tilaavat lapselle kasvisruoan. Tämä johtuu osastoruokailusta.

Lisäksi olemme jo tälläkin hetkellä korvanneet osan lihaproteiineista kasvisproteiineilla.

Haluamme ottaa kantaa asiaan siten, että asiakastyytyväisyys ja se, että tarjoamme ruokaa, jota lapset syövät, on todella tärkeää. Jos lihan määrää lähdetään puolittamaan tämän hetkisestä tilanteesta, tarkoittaa se sitä, että puhtaan kasvisruoan määrä ruokalistalla lisääntyy. Näemme kuitenkin tälläkin hetkellä käytännössä, kuinka paljon syöjämäärät/ ruokamäärät tippuvat kasvisruokapäivinä ja kuinka vähän kouluilla vieläkin otetaan päivittäin tarjolla olevaa kasvisruokavaihtoehtoa. Lisäksi valitettavasti kalaruoat eivät ole suosikkiruokia. Kalaruoista menevät hyvin vain esim. leivitettyt tuotteet. Tarjoamme toki kalaa suositusten mukaisesti joka viikko. Oppiminen näissä asioissa vaatii aikaa ja aikuisten tukea ruokailutilateissa ja asenteissa.

”OTE SYÖDÄÄN JA OPITAAN YHDESSÄ- kouluruokasuosituksista

4.2 Ruoka-aineiden valinnalla kohti ravitsemuslaatua

Kouluruoka on täysipainoista, monipuolista, maukasta ja houkuttelevaa. Täysipainoinen kouluateria sisältää päivittäin lämpimän pääruoan, pääruoan energialisäkkeen (peruna, ohra, viljasekoite, täysjyväpasta tai täysjyväriisi), kasvislisäkkeen, kasviöljypohjaisen salaattinkastikkeen tai öljyn, ruokajuoman (maito/maitojuoma, piimä), leivän ja margariinin. Kouluruokailun raaka-ainevalintojen suunnittelussa otetaan huomioon lasten ja nuorten ruokavalion parantamista koskevat suositukset.

Liha, kala, kananmuna

Pääruuissa käytetään vaihdellen kalaa, broileria, kalkkunaa, punaista lihaa, riistaa, sisäelimiä ja kananmunaa. Eläinkunnan tuotteiden rasvan määrään ja laatuun on syytä kiinnittää huomiota. Kalan rasva on terveydelle paras vaihtoehto. Nahattoman broilerin ja kalkkunan rasvan laatu on parempi kuin naudun, sian tai lampaan lihan. Makkaran ja lihaleikkeleiden, kuten kinkku-, nauta-, kalkkuna- ja broilerileikkeleet, -suikaleet ja kebabliha, käyttöä ruokalajeina ja leikkeleinä rajoitetaan. Lihaa ja lihavalmisteita tarjotaan vaihtelevasti, ja niiden lisäksi ja niiden tilalla tarjotaan kalaa, kananmunaa ja palkokasveja. Liharuokalajien rinnalla pyritään tarjoamaan lämpimiä kasviksia tai kasvislisäkkeitä. Lihatuotteista valitaan vähärasvaisia ja vähemmän suolaa sisältäviä. Leikkeleinä suositaan ravitsemuslaadun kriteerit täyttäviä tuotteita. Punainen liha, makkara ja lihaleikkeleet eivät kuulu päivittäin tarjottaviin tuotteisiin. Kouluikäisen suositeltava enimmäismäärä punaista lihaa tai lihavalmisteita kasvaa energiantarpeen lisääntyessä kohti aikuisen annosta. Aikuisen suositeltu annos kypsennettyä punaista lihaa on enintään 500 g viikossa (vastaa 700–750 g raakapainona). Esi- ja alakouluikäisen viikkoannos on noin 350–400 g viikossa, yläkoululaisen ja aikuistuneen nuoren on noin 400–500 g viikossa. Nämä annokset koskevat ruokavalion kokonaisuutta mukaan lukien kotona nautitut ateriat.”

Kuuden viikon kiertävällä ruokalistallamme lihaa on lounaalla, reseptiikkamme ohjeannoskoon mukaisesti, keskimäärin 129,5 g/ viikko/ oppilas. Kouluruoka kattaa lapsen päivittäisestä energiantarpeesta kolmasosan.

Olemme ehdottomasti samaa mieltä aloitteen jättäneiden kanssa siitä, että ruokailu on varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen tapauksessa tärkeä

opetustilanne, jonka tarkoituksena on luoda lapsille ja nuorille pohja terveisiin ja kestäviin ruokailutottumuksiin. Tätä tukee aloittamamme koulukohtaiset Kouluruokatyöryhmät sekä varhaiskasvatuksen ruokatyöryhmät.

Jos Lohjalla tehdään päätös lihan puolittamisesta, on ruokalista-/reseptisuunnitteluun annettava aikaa, eikä se voi mielestämme tapahtua vuoden 2023 aikana.

Lisätiedot	Ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Nina Olsbo, nina.olsbo@lohja.fi
Esittelijä	Tekninen johtaja Moisio Markus
Päätösehdotus	Tekninen lautakunta päättää 1. merkitä tiedoksi teknisen toimen selvityksen; 2. esittää kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuustolle aloitteen loppuun käsitellyksi.
Päätös	Tekninen lautakunta päätti esityksen mukaan.
Täytäntöönpano	Kaupunginhallitus

Kaupunginhallitus 07.08.2023 § 280

Lisätiedot	Ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Nina Olsbo, nina.olsbo@lohja.fi
Esittelijä	Kaupunginjohtaja Perämäki Pasi
Päätösehdotus	Kaupunginhallitus päättää 1. merkitä tiedoksi teknisen toimen selvityksen; 2. tehdä kaupunginvaltuustolle seuraavan päätösesityksen: Valtuusto päättää merkitä aloitteen loppuun käsitellyksi.
Päätös	Kaupunginhallitus päätti esityksen mukaan.
Täytäntöönpano	valtuuston esityslistalle

Kaupunginvaltuusto 13.09.2023 § 107

Lisätiedot	Ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Nina Olsbo, nina.olsbo@lohja.fi
Päätösehdotus	Valtuusto päättää merkitä aloitteen loppuun käsitellyksi.
Päätös	Valtuusto päätti esityksen mukaan.
Täytäntöönpano	ote aloitteen tekijät tiedoksi ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Olsbo merkitään aloiteluettelon
