

Valtuutettu Sini Laineen ym. valtuutettujen aloite koskien ultraprocessoitua ruokaa

Kaupunginvaltuusto 01.12.2025 § 153

Valtuutettu Sini Laine jätti seuraavan aloitteen:

Ultraprosessoitu ruoka ei kuulu kenenkään lautaselle

Suomalainen kouluruoka on ollut vuosikymmenten ajan hyvinvointivaltion ylpeydenaihe. Nyt kouluruoan laatu on kuitenkin vaarassa. Päiväkodeissa ja kouluissa tarjottava ruoka on yhä useammin ultraprocessoitua eli pitkälle, teollisesti jalostettua ruokaa, joka sisältää runsaasti lisäaineita ja keinotekoisia ainesosia.

Lapset eivät voi itse päättää, mitä he suuhunsa laittavat. Siksi vastuu on meillä aikuisilla: päättäjillä, kasvattajilla ja huoltajilla. Kysymys ei ole vain ravitsemuksesta, vaan yhdenvertaisesta oikeudesta terveelliseen ruokaan ja hyvinvointiin.

Ultraprosessoitu ruoka tarkoittaa teollisesti valmistettuja tuotteita, jotka sisältävät aineita, joita kotikeittiöissä ei käytetä: aromivahventeita, väriaineita, makeutusaineita, tärkkelyssiirappeja, transrasvoja, emulgointi- ja säilöntäaineita sekä nitriittejä. Tällaisia aineksia löytyy monista valmisruoista, eineksistä ja jopa kouluruoan tuoteselosteista.

Useat tutkimukset ovat todistaneet, että ultraprocessoitu ruoka aiheuttaa ylipainoa, metabolisia sairauksia, suolistohäiriöitä sekä kroonisia tulehdustiloja sekä altistaa masennukselle ja heikentää oppimiskykyä.

Luonnollisista, kokonaisista raaka-aineista valmistettu ruoka sen sijaan tukee lasten terveyttä, keskittymiskykyä ja koulumenestystä. Se vähentää pitkällä aikavälillä terveydenhuollon kustannuksia. Myös täydellä vatsalla jaksaa paremmin opiskella.

Laadukas ruoka on investointi, ei kuluerä.

Puhtaista raaka-aineista valmistettu ateria voi hetkellisesti maksaa enemmän. Yhteiskunnalliset vaikutukset ovat kuitenkin vaikuttavat; terveydenhuollon menot pienenevät, oppimistulokset ja työrauha paranevat luokissa, paikalliset ruokaketjut vahvistuvat, kunnan vetovoima ja huoltovarmuus kasvavat.

Useat suomalaiset ja kansainväliset esimerkit osoittavat, että lisäaineettomia ja laadukkaita aterioita voidaan tuottaa samoilla kustannuksilla, kun hankintakriteerit ja keittiörakenteet tukevat sitä. Myös ruokahävikin väheneminen ja erityisruokavalioiden tarpeen lasku tasapainottavat kustannuksia nopeasti. Kun hyödynnetään läheltä saatavia raaka-aineita esimerkiksi satokauden mukaan, saadaan lasten lautasille lähellä tuotettua ja laadukasta ruokaa.

Ultraprosessoimaton ruoka tarkoittaa yksinkertaisesti ruokaa, joka on valmistettu kokonaisista, luonnollisista raaka-aineista. Kaikki kasvipohjainenkaan ei automaattisesti ole terveellistä, osa lihankorvikkeista on jopa hyvin pitkälle ultraprocessoituja.

Verovaroin kustannettavan ruokailun pääprioriteetti täytyy olla terveydessä, sekä ruoan maistuvuudessa. Nähtävillä on tapauksia useista kouluista, kun kasvisruokapäivänä lähdetään hakemaan ravintoa lähikaupoista. Onko se

lasten terveyden, vai poliittisen ideologian voitto? Tulevien sukupolvien terveys alkaa lautaselta. On meidän vastuullamme päättää, mitä lautasilla tarjotaan.

Esitän, että Raisiossa siirryttäisiin tarjoamaan lapsille kouluissa ja varhaiskasvatuksessa mahdollisimman lähellä tuotettua, terveellistä, puhdasta ruokaa sekä huomioidaan lihapitoiset vaihtoehdot ruokalista laatiessa.

Raisiossa 1.12.2025

Sini Laine	Mika Koivisto
Mikko Tammelin	Heikki Suominen
Jukka Rantala	Sanni Reipas
Heidi Aaltonen	Markus Maunula
Anneli Kivijärvi	Jonni Moislahti
Terhi Valkeejärvi	Juha Hellstén
Riikka Visa	Jari Pulkkinen

Päätös

Terhi Valkeejärvi palasi kokoukseen tämän asian aikana klo 18.11.

Aloite merkittiin pöytäkirjaan ja lähetettiin kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.

Kaupunginhallitus 15.12.2025
1407/10.03.02.00/2025

Esittelijä Kaupunginjohtaja Eero Vainio

Päätösehdotus
Kaupunginhallitus lähettää valtuustoaloitteen infralautakunnan valmisteltavaksi.

Päätös