

## Kouluruokailun nykytila Raisiossa

Infralautakunta 24.02.2026 § 16  
210/10.03.02.00/2026

Valmistelija: ruokapalvelupäällikkö Mervi Heinonen,  
etunimi.sukunimi(at)raisio.fi

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatima kouluruokasuositus antaa suuntaviivat Raisiossa toteutettuun kouluruokailuun. Kouluruokasuositus korostaa kasvispainotteisuutta, monipuolisia lisäkkeitä ja ekologista ruokalistasuunnittelua. Tavoitteena on terveyttä edistävät ja kestävä kehitystä tukevat ateriat. Kouluruokasuositus antaa tarkat ruokalista-, ruoka- ja ravintoainekohtaiset suositukset kouluaterioiden laadusta. Suositus korostaa kasvatuksellista näkökulmaa ja ruokailua osana oppimista. Ruokalistan tulee sisältää viikoittain vaihtuvia kala-, kasvis- ja liharuokia, riittävästi täysjyvävaihtoehtoja ja kasviksia. Ruokalistan tulee olla vaihteleva ja aterioiden tulee täyttää kolmannes päivän ravinnon tarpeesta.

Raisiossa käynnissä olevassa kouluruokakeskustelussa on noussut esille kysymyksiä ja kommentteja: ruoka on heikentynyt viimeisen vuoden aikana, kasvisruoka on heikolla tasolla, lisäkekastikkeita ei ole tarjolla, miten lapsia osallistetaan ja paljonko yläkouluikäiset jättävät ruokailematta. Raision kouluruokailusta vuonna 2025 tehtyyn kyselyyn vastanneista yläkouluikäisistä 2% ilmoittaa, ettei syö koskaan koulussa, ja 9% on vastannut syövänsä melko harvoin. Aina tai useimmiten ilmoittaa syövänsä 69% kyselyyn vastanneista.

Yleisesti ruoan makuun, ulkonäköön ja laatuun liittyvistä asioista on hyvä tiedostaa, että tuotannossa on käytössä vain suomalainen liha ja marjat sekä raat kotimaiset juurekset. Perunamuusi tehdään raaoista kokonaisista kuorituista perunoista ja kasvisseosekeitot raaoista kotimaisista juureksista. Ruoanvalmistusta varten ostetaan elintarvikkeita, joiden jalostusaste on niin lähellä alkutuotantoa kuin mahdollista.

Tarkoituksenmukaisesti järjestetty kouluruokailu tukee oppimista, kouluviihtyvyyttä ja ruokaosaamista, koululaisten jaksamista, kasvua ja painon tervettä kehitystä. Ruokailujärjestelyt, kuten lounaan ajoitus, hyvin toimiva tarjoilulinjasto, viihtyisä ja rauhallinen ruokailutila ovat miellyttävän ruokailukokemuksen oleellisia tekijöitä. Ruokailun tulisi olla oikea-aikainen ja kiireetön. Raisiossa on viimeisen kahden vuoden aikana ruokalistoilte toteutettu uusien ruokailusuositusten mukaisia muutoksia: vähennetty punaisen lihan määrää, lisätty kasvisruokien tarjontaa ja naudan jauhelihan tilalle on otettu käyttöön broileri-nautajauheliha.

Kouluruokailuasiaan voidaan perehtyä Raisiossa vuonna 2025 tehdyn asiakaskyselyn kautta, jossa vastaajina olivat eri ikäkausien oppilaat: peruskoulun viidennen ja kahdeksannen luokan oppilaat, lukion toisen vuoden opiskelijat sekä ryhmänohjaajat. Kyselyn tavoitteena oli selvittää Raision kaupungin ruokapalvelujen asiakkaiden tyytyväisyys koulussa tarjottavaan ruokaan, ruokailutapahtumaan ja -tiloihin sekä palveluun. Kyselyyn vastasi yhteensä 374 henkilöä. Asteikolla 1–6 kouluruoka sai keskiarvona arvosanan 3,94 ja palvelu 4,02. Kyselyn yhteenvedosta selviää, että vastaajien tyytyväisyys kouluruokailuun kokonaisuutena on tyydyttävällä tasolla (3,77). Kouluruokaa mittaavien väittämien osalta korkeimmat arvosanat annettiin ruoan riittävydestä (4,93) sekä ruoan

terveellisyydestä ja lämpötilan sopivuudesta (4,34). Vähiten tyytyväisiä oltiin ruoan ulkonäön houkuttelevuuteen (2,93), ruokalistan vaihtelevuuteen (3,49) ja ruoan makuun (3,57). Ruokailutilan viihtyisyyttä ja rauhallisuutta sekä ruokailuun varattua aikaa arvioidaan melko matalilla arvosanoilla. Henkilökunnan ystävällisyys ja palveluasenne arvioidaan hyväksi. Luokka-asteista 8. luokkalaiset arvioivat kouluruokailua kriittisemmin kuin 5. luokkalaiset ja lukion 2. vuoden opiskelijat. Koulukohtaisessa vertailussa tyytyväisintä kouluruokailuun oltiin Tahvion koulussa (4,54) ja Kerttulan koulussa (4,53), alhaisinta tyytyväisyys oli Vaisaaren koulussa (3,55). Henkilökunta oli tyytyväisempää (4,71) kouluruokailuun kuin oppilaat (3,81). Kehitysehdotuksina mainittiin mm. ruokalistan monipuolistaminen ja leipä- ja salaattivalikoiman kehittäminen sekä pidempien ruokailuajkojen ja rauhallisemman ruokailuympäristön mahdollistaminen. Positiivisina kommentteina saatiin kiitosta hyvästä kouluruoasta useissa palautteissa.

Ruokalistatarjontaan vaikuttavat useat asiat ja rajoittavia tekijöitä on ollut ja on Raisiossa edelleen. Aikanaan vuosikymmeniä sitten rakennettujen keittiötilojen ja niihin hankittujen ammattikeittiölaitteiden mitoitus eivät ole enää vastanneet kasvaneen kaupungin asukas- ja asiakasmäärien tarpeisiin, eivätkä siten ole tukeneet ruokalistatarjonnan kehittämistä. Keittiöiden valmistuslaitteiden ja kylmätilojen puute on näkynyt suurimpana esteenä ruokalistojen vaihtelevuuden rakentamiselle. Keittolaitteiden riittämättömyys on näkynyt myös mm. siinä, ettei perunamuusipäivinä ole ollut mahdollista valmistaa tarjolle kylmiä lisäkekastikkeita ja että kasvisruokina on jouduttu tarjoamaan osittain valmiita ostettuja komponentteja. Tiedonpuiston keittiön käyttöönotto on osaltaan helpottanut päivittäistä tuotantotoimintaa, rajoituksia on kuitenkin edelleen.

Raisiossa on toistaiseksi vielä alakouluja, joissa tarjoilulinjastoissa on liian vähän tilaa lämpimille ruokavaihtoehtoille, eikä tarjoilutilaan ole tilan puutteen vuoksi mahdollisuutta hankkia lisää tarjoilualtaita. Tähän saadaan muutos vuoteen 2032 mennessä, kun palveluverkkomuutoksen mukaan pienimmät ja ruoantarjoilun näkökulmasta epäkäytännöllisimmät alakoulut poistuvat käytöstä. Vuosien 2023 – 2025 aikana on kierretty alakouluissa puhumassa ruoasta ja haastattelemassa oppilaita oppilaskuntien kokouksissa. Tämän yhteistyön tuloksena on toteutettu koulukohtaisia toiveruokapäiviä.

Lastenparlamenteissa esille tulleita toiveita on saatettu tuotannon ja ruokalistasuunnittelun tietoisuuteen ja vuonna 2026 ovat vuorossa koulukohtaiset toivejälkiruokapäivät.

Raisiossa tuotannon ruokalista suunnitellaan kiertäväksi kuuden viikon ruokalistaksi. Saman ruokalistarungon mukaiset ateriat ovat tarjolla varhaiskasvatuksesta lukioon saakka. Ruokalistan suunnittelussa tulee huomioida raisiolaisille lapsille ja nuorille maistuvien aterioiden lisäksi useita reunaehtoja, mm. tarjoilulinjastojen kapasiteetti ja toimivuus ja ruokailun sujuvuus, valmiin ruoan lämpösäilytys, ruoantarjoiluastioiden kierto, aamu-, väli- ja iltapalojen sopivuus päivän lounas- ja päivällistarjontaan, keittiöhenkilökunnan työajantasausten vaikutus, tuoreiden vihannesten päiväysmerkinnät, tuoreiden hedelmien ja vihannesten satokaudet ja joidenkin elintarvikkeiden ajoittaiset saatavuushaasteet.

Esittelijä

Kaupungininsinööri Mikko Kunttu

Päätösehdotus

Infralautakunta merkitsee kouluruokailun nykytila Raisiossa -selvityksen tiedoksi.

## Päätös

Puheenjohtaja Tuija Aso esitti Venla Käyhkön kannattamana, että asia palautetaan uudelleen valmisteluun.

Infralautakunta päätti yksimielisesti palauttaa asian valmisteluun.

Mervi Heinonen poistui tämän asian käsittelyn jälkeen klo 19.23.