

Kouluruokailun nykytila Raisiossa

Infralautakunta 24.02.2026 § 16

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, lisäkekkasteita 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 kasvisseosekkeitot 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 ruokalistoilta 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 lisäkekkastukkeita 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 ruokavaihtoehtoilta, 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 toivejätkiruokapäivät.

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.

Infralautakunta 19.05.2026 § 59
210/10.03.02.00/2026

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

Infralautakunnan kokouksessa 24.2.2026 nousi esille kouluruokailuun liittyviä kysymyksiä. Ruoan menekkiä seurataan kouluissa päivittäin kiloittain, ja yläkouluissa lisäksi ruokailijamääriä. Seuranta kattaa koko ruokailuprosessin ja sisältää tarjoiluun vietävien ruokamäärien sekä ylijäävän ruoan tarkastelun. Kerättyä tietoa hyödynnetään ruoan valmistusmäärien suunnittelussa, jotta ne vastaavat mahdollisimman hyvin todellista tarvetta. Ruoan menekissä on vaihtelua ruokalajeittain ja ajankohdan mukaan; alkuvuodesta menekki on suurempaa kuin loppuvuodesta ja kevättä kohden kokonaismenekki kasvaa. Ruoan ravintosisältötiedot ovat saatavilla tuotannonohjausjärjestelmässä.

Kasvisruokien menekki vaihtelee ruokalajin ja tarjottavan vaihtoehdon mukaan. Kun tarjolla on ainoastaan kasvisruokaa, esimerkiksi kasvissosekeiton, pinaattilettujen, pinaatti-raejuustonappien ja puuron menekki on ollut vastaavaa tasoa lihamakaronilaatikon kanssa. Ruokalista on ollut rakenteeltaan samankaltainen pitkään, ja uusien kasvisruokien kokeilu on lisääntynyt ruokailusuositusten muutosten sekä kaupungin ympäristöohjelman tavoitteiden myötä. Yksittäinen huonommin vastaanotettu ruokalaji saattaa vaikuttaa mielikuviin kasvisruoista.

Erityisruokavalioiden valmistetaan lääkärintodistuksen perusteella noin 280 annosta päivässä. Erityisruokavalioiden kustannuksissa merkittävin tekijä ovat henkilöstökulut, sillä osa annoksista valmistetaan yksittäisannoksina. Dieetikokki valmistaa saman työajan aikana noin 80 aterialla, kun perusruokaa valmistava kokki valmistaa noin 360 aterialla. Asiakaskyselyiden tulokset ovat luonteeltaan suuntaa antavia, ja niihin vaikuttavat muun muassa kysymysten asettelu ja vastausprosentti.

Tiedonpuiston koulussa on toteutettu useita toimenpiteitä ruokailun sujumuuden tukemiseksi koulun aloittamisesta tammikuussa 2026 alkaen. Opettajia on ohjeistettu valvomaan ruokailuun tuloa, ja he ruokailevat oppilaiden joukossa oppilasravintolassa. Oppilaiden ruokailuaikaa on mitattu, ja rauhallinen ruokailu on molemmilla mitatuilla oppilailla kestänyt noin 15 minuuttia. Koulussa ruokailuun on varattu aikaa keskimäärin 30 minuuttia. Sivistyslautakunnan kokouksessa 15.4.2026 keskustelussa nousivat esiin muun muassa kaveripuute ja liian aikainen ruokailuaika ruokailemattomuuden syinä sekä asiakaskyselyiden kehittäminen. Kouluruokailun käsittelyä toivottiin myös vanhempainiltoihin kannustavasta

näkökulmasta. Helmi- ja huhtikuussa valtuutetuille 2026 järjestetyissä kouluruokailuissa kouluruoan tasoa on pidetty hyvänä. Asiaa käsitellään edelleen syyslukukaudella nuorisovaltuustossa, jolloin yhteistyössä opiskelijoiden, koulun ja ruokapalvelun kanssa pohditaan toimia, joilla saataisiin kannustettua koululaisia ja opiskelijoita ruokailemaan jokaisena koulupäivänä.

Esittelijä

Tekninen johtaja Timo Oja

Päätösehdotus

Infralautakunta merkitsee kouluruokailun nykytila Raisiossa -selvityksen tiedoksi.

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.