

Sivistyslautakunta

Päätöspäivämäärä 10.06.2026 § 58

Lahden kaupunki, Sivistyslautakunta, 10.06.2026

§ 58

Valtuustoaloite: kouluruokailun kehittämisestä Lahdessa

932/00.01.01.03/2026

Asian valmistelija / lisätietojen antaja

opetus- ja kasvatustoiminnan johtaja Virve Jämsén, p. 044 716 1328

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.

Esittelijä

sivistysjohtaja Mäkelä Mikko

Päätösehdotus

Sivistyslautakunta päättää antaa vastauksenaan valtuustoaloitteeseen perusteluosassa esitetyn.

Perusteluosa

Perussuomalaisten valtuustoryhmä ja seitsemän muuta valtuutettua jättivät 9.2.2026 seuraavan valtuustoaloitteen:

”Kouluruokailu on keskeinen osa suomalaista koulupäivää ja osa koulutusjärjestelmän tasa-arvoa. Maksuton kouluateria tukee oppilaiden jaksamista, keskittymiskykyä ja oppimista sekä muodostaa merkittävän osan lasten ja nuorten päivittäisestä ravitsemuksesta. Kouluruokailulla on myös selkeä kasvatuksellinen tehtävä: se tukee hyviä ruokailutottumuksia, arjen taitoja ja yhteisöllisyyttä. Heikoksi jäänyt ravinto sekä kiireiset ruokatunnit lisäävät oppilaiden levottomuutta ja väsymystä sekä aiheuttavat keskittymiskyvyttömyyttä. Oppimisen vaikeudet lisääntyvät.

Puutteellinen ravinto on yksi syy yhä kasvavan levottomuuden taustalla. Panostamalla riittävään, maukkaaseen ja koostumukseltaan sekä visuaalisesti selkeään kouluruokaan, pystymme torjumaan monia kouluarjen haasteita.

Kouluterveyskyselyn tuoreiden tulosten mukaan yhä useampi lapsi ja nuori jättää koululounaan kokonaan syömättä. Joillakin paikkakunnilla jopa yli puolet yläkouluikaisista kertoo, ettei syö kouluruokaa useimpina päivinä. Koko maan tasolla yli kolmasosa nuorista ei syö koululounasta päivittäin. Syömättömyyteen vaikuttavat monet tekijät: ruoan maun ja houkuttelevuuden puute, liian kiireinen tai levoton ruokailuhetki, sosiaalinen paine sekä se, että oppilaat hakevat tilalle epäterveellisiä vaihtoehtoja kaupoista ja kioskeista.

Nuoret kertovat kaipaavansa perinteisiä, yksinkertaisia ja maukkaita ruokia. Kasvisruokien menekki on monilla alueilla selvästi heikompaa, ja niiden osuus koulupäivän kokonaisravinnosta jää usein vähäiseksi ja toisinaan jopa kokonaan väliin, kun ruoka ei maistu. Kouluruokailun ensisijaisena tavoitteena tulee kuitenkin olla se, että lapset ja nuoret syövät oikeasti. Ruuan ravitsemuksellinen laatu ei toteudu, jos ateriat jäävät syömättä. Päivittäistä ruokaa korvataan usein kaupoista haettavilla paistotuotteilla sekä energiapitoisilla juomilla. Yhä useammin kouluruokailussa peruseruoka-aineita korvataan käyttämällä esimerkiksi mifua ja tofua, jotka eivät maultaan tai koostumukseltaan vastaa lasten ja nuorten tottumuksia hyvästä ruuasta. Panostamalla monipuoliseen kotimaiseen ruokaan, lisäämme laatua, tuemme paikallisuutta sekä ylläpidämme yhteiskunnan huoltovarmuutta. Tämä korostaa vastuullisuutta.

Ruokailua häiritsevät myös levottomuus, kiire ja riittämätön aikuisten läsnäolo. Kuten kännykänkäytön rajaamisessa kouluissa on havaittu, rauhallinen oppimis- ja ruokailuympäristö edellyttää selkeitä käytäntöjä ja ohjausta. Ruokailuun varatun ajan tulee olla kiireetön, turvallinen ja rauhallinen, ja siinä on oltava riittävästi

aikuisia tukemassa hyviä tapoja ja mallioppimista. On selvittävää ne keinot, joilla aikuiset saadaan takaisin lasten ja nuorten kouluruokailuhetkiin, keskustelemaan pöytiin ja ohjaamaan aitoon ja läsnä olevaan vuorovaikutukseen myös ruokailun yhteydessä.

Kouluruokailun houkuttelevuus, ruokailun ilmapiiri ja ruoasta saadut kokemukset vaikuttavat suoraan oppilaiden hyvinvointiin, koulupäivässä jaksamiseen ja oppimistuloksiin. Koska kouluruokailu on yhteiskunnan tarjoama palvelu ja osa opetuksen kokonaisuutta, sen toimivuuteen tulee kiinnittää huomiota.

Matkapuhelimien osalta tässä onnistuimme, nyt on aika palauttaa kouluruokailu sen vaatimalle laadukkaalle tasolle ja ennalta ehkäistä levottomuutta sekä parantaa oppimisentuloksia tältä osin.

Esitämme, että Lahden kaupunki:

- ryhtyy toimenpiteisiin, että koulujen käytännöt kouluruokailuun liittyen yhtenäistetään edellä nostettujen ongelmien korjaamiseksi.
- lisää kouluruokailun houkuttelevuutta panostamalla maukkaisiin, monipuolisiin ja perinteisiin ruokalajeihin sekä varmistamalla, ettei kasvispainotteisuutta lisätä tavalla, joka kasvattaa ruokahävikkiä tai vähentää oppilaiden syömistä.
- parantaa ruokailun työrauhaa ja ilmapiiriä lisäämällä aikuisia ruokailutilanteisiin, selkeyttämällä yhteisiä käytäntöjä ja varmistamalla ruokailun riittävä aikavaraus, jossa ruokailuhetki rauhoitetaan syömiselle sekä aikuiset opettavat lapsia sekä nuoria mallioppimisen kautta.
- lisää ruokakasvatusta ja kotitalousopetuksen roolia koko perusopetuksen ajan sekä vahvistaa yhteistyötä kodin, kouluterveydenhuollon ja ruokapalveluiden välillä.
- vähentää ruokahävikkiä ja seuraa kouluruokailuun osallistumista yhtenäisillä mittareilla, jotta ongelmiin voidaan puuttua varhaisessa vaiheessa.

- mahdollistaa lasten ja nuorten aidon vaikuttamisen ja osallistamisen sekä kuulee heitä kouluruokailuun liittyen ilman valmiiksi annettuja ideologisia painotuksia.”

Vastaus valtuustoaloitteeseen

Lahden kaupungissa kouluruokailua kehitetään osana oppilaiden hyvinvoinnin, oppimisen ja kouluyhteisön arjen tukemista. Valtuustoaloitteessa esiin nostetut näkökulmat, kuten ruokailun houkuttelevuus, ruokailuhetken rauhallisuus, aikuisten läsnäolo, ruokakasvatus, osallistaminen sekä ruokahävikin seuranta, ovat perusteltuja ja ajankohtaisia. Näitä teemoja edistetään kaupungissa jo nykyisin sivistyspalveluiden ja Päijät-Hämeen ateriapalveluiden yhteistyönä. Toimintaa kehitetään edelleen saadun palautteen, seurannan ja kokeilujen perusteella.

Kouluruokailua koskevia kysymyksiä on Lahdessa käsitelty myös aiemmin osana päätöksentekoa ja palveluiden kehittämistä. Asia on ollut esillä esimerkiksi valtuustoaloitteissa, muun muassa kaupunginvaltuustossa 14.6.2021 § 70 (Valtuustoaloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä) sekä 19.5.2025 § 50 (Valtuustoaloite ultraprosoessoidun ruoan poistamisesta Lahden päiväkotien ja koulujen ruokailusta ja sen korvaamisesta ravitsemuksellisesti laadukkaammilla vaihtoehdoilla).

Valtuustoaloitteessa esitetään, että Lahden kaupunki parantaa ruokailun työrauhaa ja ilmapiiriä lisäämällä aikuisten läsnäoloa ruokailutilanteissa, selkeyttämällä yhteisiä käytäntöjä ja varaamalla ruokailuun riittävästi aikaa. Sivistyslautakunnan käsiteltävänä 10.6.2026 on aiheeseen liittyvä toinen valtuustoaloite, joka käsittelee yläkoulun opettajien valvonta-ateriaedun laajentamista ja yhteisruokailun mahdollisuuden selvittämistä.

Valvonta-ateriaetuuden laajentamista yläkoulun opettajille on valmisteltu lukuvuoden 2025–2026 aikana yhteistyössä rehtoreiden kanssa.

Lukujärjestysteknisesti valmistelu mahdollistaa valvonta-ateriaetuuden

laajentamisen koskemaan yläkoulun opettajia kaikissa yläkouluissa 1.8.2026 alkaen. Asian eteneminen edellyttää kuitenkin erillistä päätöksentekoa. Valvonta-ateriaedun laajentamisen tavoitteena olisi vahvistaa aikuisten läsnäoloa ruokailutilanteissa, tukea oppilaiden osallistumista ruokailuun sekä edistää ruokailuhetken rauhallisuutta ja kasvatuksellisuutta. Ruokailuun varattavan ajan riittävyttä arvioidaan ja kehitetään osana koulujen arjen käytäntöjä ja lukujärjestysratkaisuja.

Lukuvuonna 2026–2027 on perusopetuksen tavoitteena toteuttaa pilottikouluissa äänimaisematutkimus, jolle perusopetus on myöntänyt tutkimusluvan.

Pyrkimyksenä on selvittää, voidaanko ruokailutilan äänimaisemaa kehittämällä vähentää ruokailun meluisuutta ja lisätä tilan viihtyisyyttä. Tutkimuksen käytännön järjestelyiden valmistelu jatkuu kesäkuussa.

Valtuustoaloitteessa esitetään ruokakasvatuksen lisäämistä, kotitalousopetuksen roolin vahvistamista koko perusopetuksen ajan sekä yhteistyön tiivistämistä kotien, kouluterveydenhuollon ja ruokapalveluiden välillä. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan kouluruokailu on osa opetuksen ja kasvatuksen kokonaisuutta, jossa huomioidaan ruokailun terveydellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen merkitys. Ruokakasvatusta toteutetaan opetussuunnitelman mukaisesti eri oppiaineissa, kouluruokailussa ja koulun toimintakulttuurissa. Kouluterveydenhuollon kanssa tehdään yhteistyötä terveystarkastuksiin liittyen, ja Päijät-Hämeen ateriapalvelut tapaa kouluterveydenhoitajia säännöllisesti. Kouluruokailun tavoitteista ja järjestämisestä keskustellaan myös kotien kanssa osana kodin ja koulun yhteistyötä.

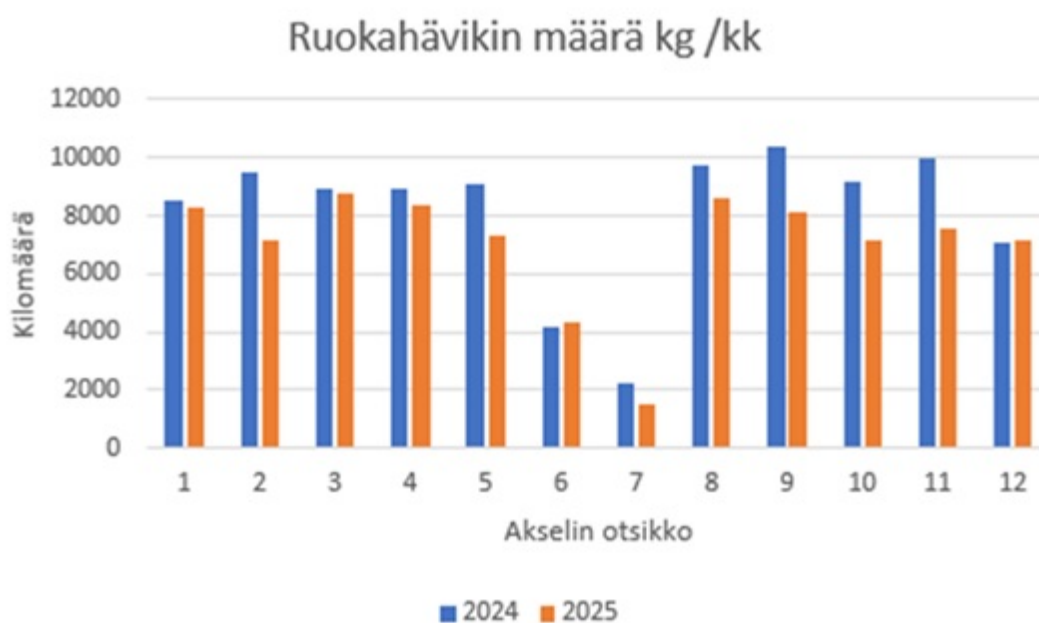
Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet edellyttää, että oppilaita kannustetaan osallistumaan kouluruokailun suunnitteluun, toteuttamiseen ja arviointiin. Päijät-Hämeen ateriapalvelut järjestää asiakastytyväisyyskyselyt sivistyspalveluiden kaikille asiakasryhmille kerran vuodessa. Lisäksi Päijät-Hämeen

ateriapalvelut on järjestänyt vuodesta 2025 alkaen kouluissa makuraateja, joihin osallistuu eri-ikäisiä oppilaita sekä koulun henkilökuntaa. Makuraadeissa keskustellaan kouluruokailun kehittämistä, lempiruoista ja ravitsemuksesta sekä maistellaan uusia reseptejä ja raaka-aineita. Ateriapalvelut on ollut mukana myös kaupungin yhteishankkeessa Maistuva kouluruoka, jossa yläkoululaisten kanssa kehitettiin ruokalistalle maistuvia kasvisruokia. Lisäksi oppilailta kysytään neljä kertaa vuodessa lempiruokia, joita toteutetaan ruokalistalla lempiruokapäivinä kevät- ja syyslukukaudella. Ateriapalveluilta saadun tiedon mukaan vuonna 2025 kymmenen suosituinta ruokalajia olivat jauheliha-makaronivuoka, kapteenin kalapalat, lihapyörökät, pinaattiletut, uunimakkara, palermonpasta, kalapuikot, broileripyörökät, vegepuikot ja kalamurekepihvit.

Kaikista ostetuista elintarvikekiloista kotimaisuusaste on 78 %. Päijät-Hämeen ateriapalvelut pyrkii tarjoamaan asiakkailleen ympäristöstävällisiä ruokavaihtoehtoja kuitenkin siten, että asiakkailla säilyy mahdollisuus valintaan. Hankinnoissa keskeisiä lähtökohtia ovat kotimaisuus, laatu, tuoteturvallisuus ja vastuullisuus:

- Naudan, sian ja siipikarjan koko- ja jauheliha ovat 100 % suomalaista.
- Maito- ja maitotaloustuotteet tulevat suomalaisilta maataloilta.
- Kalatuotteet ovat MSC- tai ASC-sertifioituja.
- Tuoreet leivät ovat pääasiassa kotimaisia, lisäksi EU:n alueelta.
- Kokoperunat tulevat Länsi-Suomesta.
- Juuresten ja vihannesten hankintaa ohjaavat tuoreus, -laatu- ja tuoteturvallisuusperiaatteet. Salaatit, tomaatit ja kurkut tulevat EU:n alueelta, kausittain Suomesta.
- Marjat (tuoreet ja pakasteet) ovat saatavuuden mukaan suomalaisia.
- Vuosittain käytetään yli 30 000 kg luomutuotteita.
- Kananmunat ovat suomalaisia.
- Soijaa on korvattu kasvisruuissa luomutofulla, Mifua ei ole käytössä.

Käytössä on tällä hetkellä kuuden viikon kiertävä ruokalista. Heinäkuusta 2026 alkaen käyttöön otetaan kaksi neljän viikon kiertävää ruokalistaa, mikä mahdollistaa suosikkiruokien aiempaa paremman huomioimisen ruokalistasuunnittelussa. Ruokalistalla olevien ruokien menekkiä seurataan aktiivisesti; tavoitteena on valita lapsille ja nuorille mieluisia vaihtoehtoja. Samalla pyritään vähentämään ruokahävikkiä ja hallitsemaan sen syntymistä. Ruokahävikki oli vuonna 2025 yhteensä 84 356 kg, kun vuonna 2024 sitä oli 97 868 kg.



Keväällä 2026 on Kukkasen peruskoulussa pilotoitu kouluruokailun valinnanvapautta ajalla 9.3.–29.5.2026. Pilotissa on kokeiltu useampaan ateriavaihtoehtoon perustuvaa mallia, jonka tavoitteena on ollut lisätä kouluruokailuun osallistumista ja tukea oppilaiden hyvinvointia. Kaikki vaihtoehdot on suunniteltu ravitsemussuosittelusten mukaisiksi. Pilotissa oppilaat ovat voineet valita lounaalla itselleen mieluisimman ateriavaihtoehdon kolmesta vaihtoehdosta: perinteisestä linjastolounaasta, leipälounaasta tai puurobaarista. Päijät-Hämeen Ateriapalvelut on toteuttanut pilotoinnin yhteistyössä Lahden kaupungin

sivistyspalveluiden kanssa, ja sitä on tarkoitus laajentaa syksyllä 2026 kahteen yhteistyössä valittavaan kohteeseen.

Tavoitteena on kehittää kouluruokailun tarjontaa siten, että mahdollisimman moni oppilas löytää itselleen mieluisan ja ravitsemuksellisesti tasapainoisen vaihtoehdon. Kerran viikossa toteutetaan kasvisruokapäivä, ja muina päivinä kasvisruoka on tarjolla toisena lounasvaihtoehtona. Kasvisruokapäivinä tarjotaan lapsille ja nuorille mieluisiksi arvioituja kasvisruokia, kuten pinaattihukaisia, ohrapuuroa sekä erilaisia kasvispyöryköitä, -pihvejä ja -puikkoja.

Kasvisruoan tarjonnan ja menekin lisääminen sisältyi vuosina 2023–2025 Lahden kaupungin strategian mukaisiin toimenpiteisiin, joilla pyrittiin edistämään asukkaiden hyvinvointia ja terveyttä luontolähtöisesti. Kouluruokailun kehittäminen tukee myös opetussuunnitelman mukaista ruokakasvatusta ja tarjoaa oppilaille mahdollisuuden tutustua monipuolisesti erilaisiin ruokiin ja makuihin.

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto

Toimenpiteet

Lautakunta:kh

Kh:kv

Kv:-