

MINISTERILLE PUHEENPOHJA KOULURUOKA 70 VUOTTA –SEMINAARIIN

(Hanasaari 10.12.2018)

Alkusanat

Kuluvana vuonna 2018 kouluruokailumme täyttää 70 vuotta. Tästä voimme olla reilusti ylpeitä!

Me Suomessa olemme maailmanlaajuisesti olleet edelläkävijöitä tasa-arvoisen, kaikille oppilaille maksutta saatavan kouluaterian tarjoamisessa ja kouluruokailun pelkkää ravitsemusta laajempien merkityksien kehittämisessä. Ja siksi minulla ministerinä on ilo ja kunnia olla avaamassa tätä kansainvälistä seminaaria. Meillä Suomessa on paljon annettavaa muille maille, mutta me itse voimme edelleen kehittää laadukasta kouluruokailuamme oppimalla taas muualla toteutetuista hyvistä käytännöistä.

Voimme hyvästä syystä pitää kouluruokailuamme tärkeänä sosiaalisena innovaationa. Kouluruokailu on keskeinen osa koulun ruokakasvatusta, kiinteä osa opetusta ja koko kouluyhteisön hyvinvoinnin edistämistä. Kouluruokailun kautta oppilaat saavat hyvän perustan kasvulleen ja kehitykselleen.

Parhaimmillaan kouluruokailu tuo iloa koulun toimintakulttuuriin ja lisää viihtyvyyttä, koulumyönteisyyttä ja oppimistuloksia. Kouluruokailun vaikutukset kantavat elinikäisinä ruokamuistoina ja syömään oppimisen kokemuksina, makumieltymysten avartumisena ja mallina hyvästä syömisestä.

Historiaa

Suomen valtio alkoi myöntää ruoka-apua kaikkein köyhimmille syrjäseutujen koululaisille jo yli sata vuotta sitten. Vähitellen kouluihin alettiin rakentaa keittoloita lämpimien aterioiden valmistamista varten. Ruoka oli yleensä keittoa, velliä tai puuroa.

Kaikille oppivelvollisuuskoulujen oppilaille on tarjottu maksutonta kouluruokaa vuodesta 1948 lähtien.

Nykytilanteesta yleisesti

Nykyään Suomessa noin 900 000 koululaista saa joka koulupäivä monipuolisen, ravitsevan aterian. Kouluruokailu on osa perusopetuksen opetussuunnitelmaa ja koulun oppilashuollon kokonaisuutta. Se on monialainen oppimiskokonaisuus: siinä nivoutuvat yhteen eri oppiaineiden sisällöt ja koulun ruokakasvatuksen tavoitteet.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan julkaisu ”Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus” (2017) antaa suuntaviivat kouluruokailun ja ruokakasvatuksen toteuttamiseen. Julkaisussa käsitellään mm. kouluruokailun järjestämistä, ruokalistasuunnittelua, ravitsemuslaatua, ruokailun seurantaa ja arviointia. Suosituksista on olemassa nettijulkaisut myös ruotsiksi ja englanniksi.

Kouluruoka osana opetusta

Koulujen opetussuunnitelmissa kuvataan lyhyesti ja käytännönläheisesti kouluruokailun periaatteet ja ruokailun järjestämisessä huomioitavat terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatustavoitteet. Suunnitelmissa sitoutetaan koko koulun henkilökunta valvomaan ja ohjaamaan näiden tavoitteiden toteutumista ruokailun yhteydessä.

Maa- ja metsätalousministeriö on rahoittanut yhdessä Opetushallituksen kanssa koulujen käyttöön *Ruokataju* –nimisen opetusaineiston paikalliseen opetussuunnitelmatyöhön koulujen käyttöön. Aineisto sisältää ideoita ja aihioita monialaiseen opetukseen, jotta ruokakulttuuriteema ja kouluruokailu saadaan myös osaksi eri oppiaineita.

Millaista kouluruokaa

Meillä kouluruoka on hyvää suomalaista perusruokaa. Täysipainoinen kouluateria on ravitsemussuosittelun mukainen ja noudattaa nk. lautasmallia. Ateria sisältää lämpimän ruuan, salaatin, raasteen tai tuorepalan, leivän, levitteen ja juoman.

Noin 1960-luvulle saakka kouluruoka pysytteli paljolti puuro-velli-keitto –linjalla, josta on siis päästy huomattavasti monipuolisempaan ruokaan. Kehityksessä on nähtävissä myös yhteiskunnan muutoksia: kouluruoka alkoi kansainvälistyä suunnilleen 1970-luvulla.

Kuluvalla vuosikymmenellä kasvisruoka on vallannut paljon alaa. Yhä useammassa koulussa kasviruokavaihtoehto tarjotaan jokaisena koulupäivänä.

Suomalaiset syövät edelleen liian vähän kasviksia uusimman FinRavinto -tutkimuksen mukaan. Kouluruokailusuosituksissa kannustetaan nyt lisäämään kasvisten käyttöä.

Sosiaalinen merkitys

Kaikki tarvitsevat merkityksiä elämälleen, ja tässä asiassa kaikenlainen osallisuus on tärkeää. Oppilaiden monimuotoista osallisuutta kouluruokailun järjestämisessä on meillä Suomessa säädösten mukaisesti tuettava. Oppilaille on annettava mahdollisuus kouluruokailun suunnitteluun ja toteutukseen oman kehitysvaiheensa mukaisesti.

Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävä tulevaisuuden rakentaminen toteutuvat lapsen

tai nuoren käsityskyvyille sopivalla tavalla. Lapset saavat kokemuksia siitä, että he ovat arvostettuja yhteisön jäseninä. Kouluruokailua pitää suunnitella, seurata, arvioida ja kehittää yhdessä – se sitouttaa syömään ja oppimaan yhdessä.

Kouluruokadiplomi

Ammattikeittiöosaajat ry myöntää Kouluruokadiplomeja. Tämä järjestelmä kehitettiin aikoinaan maa- ja metsätalousministeriön tuella kouluruokailun kehittämistyövälineeksi. Kouluruokadiplomi on tunnustus, joka myönnetään koululle ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävä kouluruokailun edistämisestä. Diplomi on osoitus siitä, että koulussa huolehditaan kouluruokailulle asetettujen ravitsemus-, terveys- ja tapakasvatustavoitteiden toteutumisesta. Diplomi kertoo myös hyvästä yhteistyöstä koulun keittiöhenkilökunnan, rehtorin ja opettajien välillä.

Tulevaisuuden suuntia

Meillä Suomessa on kunnioitettava historia kouluruokailun järjestämisessä. Voimme tehdä siitä yhä vaikuttavamman keinon hyvään ravitsemukseen, ruokailoon ja ruokatajuun. Me kehitämme kouluruokailuun liittyvää osallisuutta ja ymmärrystä siten, että kaikki osalliset puhaltavat yhteen hiileen ja tekevät samansuuntaisia asioita, toisiaan kuunnellen ja ymmärtäen. Osallisiahan on paljon: lapset, nuoret, vanhemmat, kouluravintoloiden henkilökunta, opettajat, rehtorit, koululla työskentelevät terveysalan ammattilaiset ja julkisia ruokahankintoja tekevät päättäjät.

Konkreettinen toimenpide tässä on esimerkiksi lasten ja nuorten osallisuuden lisääminen vaikkapa kouluruokaraatien kautta ja muilla yhteisöllisen vaikuttamisen tavoilla.

Tarvitsemme myös opettajien täydennyskoulutusta kouluruokailun pedagogisesta merkityksestä ja ruokatajun kasvattamisesta. Opetussuunnitelmien perusteet tulee entistä enemmän jalkauttaa opetustyöhön. Nykypäivän kouluruoka pitää tuoda tutuksi niin päättäjille, vanhemmille kuin mediallekin vaikkapa kutsumalla heidät koululounaalle. Kouluruokailun laatua pitää myös seurata, ja tämän pallon heitänkin kunnille kautta maan. Hyvät kotimaiset raaka-aineet ovat kouluruokailumme perusta. Niitä käyttämällä saadaan aikaan hyvältä maistuvaa ja terveellistä kouluruokaa, joka samalla tuo työtä koko Suomeen. Kouluruokailussa tulee jatkaa kotimaisen raaka-aineen käytön lisäämistä. Olemme Maa- ja metsätalousministeriössä laatineen hankintaohjeet, joita jalkautetaan eri keinoin hankinnoista päättävien tietoisuuteen. Kotimaisen raaka-aineen käytön lisääminen on mahdollista, kun painotetaan laatua hankintakriteereissä. Kun edellytämme korkeita

ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin liittyviä kriteereitä omalta tuotannoltamme, on samoja vaatimuksia edellytettävä myös julkisissa ruokahankinnoissa. Kotimaisen ruuan tuominen vahvemmin lautasille on teko ilmaston ja eläinten hyvinvoinnin puolesta.

Suomalainen, maksuton kouluruokailu on yksi hienon koulujärjestelmämme kivijaloista. Juuri siksi kouluruokailua tulee kehittää kunnianhimoisesti yhä parempaan suuntaan. Tuore kouluterveyskysely pysäytti minut henkilökohtaisesti, sillä sen mukaan joillakin paikkakunnilla jopa 60% nuorista jättää vähintään kerran viikossa koululounaan syömättä. Toisaalla taas käytännössä kaikki nuoret osallistuvat kouluruokailuun. Alueelliset erot kouluruuan suosiossa ovat siis suuria. Hyvien käytänteiden levittämistä tulee jatkaa, mutta se ei yksin riitä.

Olen syksyn aikana tullut siihen tulokseen, että tarvitsemme kovempia keinoja kouluruuan suosion vahvistamiseksi. Esitänkin, että seuraavan hallituskauden aikana meidän tulee tarkastella lainsäädännöllisiä mahdollisuuksia viedä kouluruokailuamme yhä paremmalle tasolle. Esimerkiksi perusopetuslakia muuttamalla voimme asettaa uusia vaatimuksia kouluruokailuun liittyen. Se on tehokkain keino saattaa kaikki koululaisemme samalle viivalle. Laissa voisi lukea päivittämisen jälkeen, että terveellinen välipala on tarjottava kerran päivässä, oppilaat vaikuttavat ruokalistojen sisältöön, ruokailulle on varattu riittävästi aikaa, ja ruokailu tapahtuu tiettyyn ikään asti aikuisten johdolla.

Olen keskustellut asiasta sekä opetus- ja kulttuuriministeri Sanni Grahn-Laasosen, että perhe- ja peruspalveluministeri Saarikon kanssa. Jaamme laajasti yli puoluerajojen yhteisen tahtotilan siitä, että maailman parhaasta kouluruuasta voidaan tehdä vieläkin parempaa. Yksi, jo aiemmin esittämäni näkökulma terveen ravitsemuksen edistämiseen olisi yhden terveellisen välipalan tuominen osaksi koulupäiviä. Tälle olisi tänä päivänä kysyntää, kun koulumatkat ja vanhempien työpäivät venyvät helposti pitkiksi.

Kouluruoka2.0 sopisi erinomaisesti seuraavan hallituksen työlisterille.

* * *

Verkostoituminen on tärkeää yhteisten asioiden kehittämistyössä – niin myös tässä hienossa kouluruoka-asiassamme. Hyvä koulutus ja kouluruoka ovat mahdollistaneet meille monta menestystarinaa. Pidetään yhdessä huolta ja kehitetään maailman parhaasta kouluruokailujärjestelmäämme!

Toivotan kaikille oikein antoisaa keskustelevaa seminaaria.