

Kouluruuan kehittämishjelma

Maa- ja metsätalousministeriö

Luonnos 21.10.2022

Sisältö

Johdanto	4
1 Taustaa kouluruokailusta	5
1.1 Lainsäädäntö.....	5
1.2 Kouluruokailun tehtävä.....	5
1.3 Kouluruokailun järjestäminen	6
2 Kouluaterioiden kehittäminen	7
2.1 Koululounas	7
2.2 Välipala	8
2.3 Kuntien kouluruokailun määräraha.....	10
2.4 Kehittämisehdotukset.....	11
3 Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen	13
3.1 Ruokailuaika ja -ympäristö	13
3.2 Kouluruokailun ohjaus.....	15
3.3 Ruokakasvatus.....	16
3.4 Kehittämisehdotukset.....	18
4 Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen	19
4.1 Kouluruokailua ohjaavat strategiat, ohjelmat ja suositukset.....	19
4.2 Ekologinen vastuullisuus.....	21
4.2.1 Ympäristövaikutusten huomioiminen ruokalistasuunnittelussa.....	21
4.2.2 Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit.....	22
4.2.3 Ruokahävikki	22
4.3 Sosiaalinen vastuullisuus	23
4.4 Taloudellinen vastuullisuus	24
4.4.1 Ruuan kotimaisuusaste, ruokaturva ja huoltovarmuus.....	24
4.5 Ravitsemus ja terveyden edistäminen osana vastuullisuutta	25
4.6 Kehittämisehdotukset.....	26
5 Muut kehittämiskohteet	28
5.1 Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen	28

5.2	Kouluruokailun markkinointi ja viestintä	29
5.3	Kouluruokailun seuranta.....	30
5.4	Suomen kouluruokailu kansainvälisessä kontekstissa.....	31
5.5	Kehittämisehdotukset.....	32

Liite 1: Kouluruuan kehittämisohjelman Kouluruoka 2.0. työryhmä33

**Liite 2: Kouluruokailun järjestämisessä ja ruokahankinnoissa
huomioitavia strategioita ja ohjelmia sekä oppaita34**

Liite 3: Sanasto36

1 Johdanto

2 Suomessa on tarjottu maksutonta kouluruokaa vuodesta 1948 alkaen. Kouluruokailun
3 perusta on lainsäädännössä ja siihen ovat oikeutettuja tasavertaisesti kaikki esi- ja
4 perusopetuksen oppilaat sekä toisen asteen opiskelijat. Kouluruokaa nauttii päivittäin
5 noin 900 000 lasta ja nuorta¹.

6 Kansainvälisesti ainutlaatuiseen kouluruokailujärjestelmäämme liittyy pitkstä
7 kokemuksesta ja monista vahvuuksista huolimatta uudistus- ja kehittämistarpeita.
8 Maa- ja metsätalousministeriö asetti lokakuussa 2021 työryhmän valmistelemaan
9 hallitusohjelman mukaisen kouluruokailun kehittämishajelman. Kehittämishajelman
10 tavoitteena on lisätä kouluruokailun arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista sekä
11 kehittää kouluruokailuun liittyviä käytäntöjä. Ohjelmassa on etsitty ratkaisuja, joiden
12 pohjalta välipala voidaan tuoda osaksi kouluruokailua. Lisäksi ohjelmalla pyritään
13 parantamaan kouluruokailun kotimaisuusastetta, terveellisyttä ja ekologisuutta sekä
14 kehittämään tasa-arvoista ja yhteisöllistä kouluruokailua.

15 Ohjelman laadinnasta on vastannut moniammatillinen työryhmä, jonka lisäksi
16 valmistelussa on tehty yhteistyötä sidosryhmien, kuten oppilaitosten,
17 ruokapalveluntuottajien, yhdistysten sekä elintarviketeollisuuden kanssa. Oppilaita ja
18 opiskelijoita on kuultu Osallisuuden osaamiskeskukseen kanssa yhteistyössä
19 järjestetyissä nuorten työpajoissa, kohdennetuilla mielipidekyselyillä,
20 sidosryhmäpalavereissa sekä Erätauko-keskusteluissa.

21 Tähän julkaisuun on kiteytetty valmistelutyön aikana esille nousseet keskeisimmät
22 kouluruokailun kehittämistä vaativat osa-alueet. Ohjelma käy läpi kouluruokailun ja
23 kouluruokailukäytäntöihin liittyvät kehittämiskohteet ja ehdotukset niiden kehittämiseksi.
24 Vastuullisuutta käsitellään omana osionaan, sillä sen ulottuvuudet linkittyvät vahvasti
25 kouluruokailun jokaiseen osa-alueeseen. Mukaan on liitetty myös käytännön
26 esimerkkejä (*huom. esimerkit liitetään ohjelman lausuntokierroksen jälkeen*)
27 kouluruokailua edistävästä toimenpiteistä. Niiden tavoitteena on kannustaa kuntia tai
28 kouluja soveltamaan kehittämistoimia omaan arkeen sopiviksi käytännöiksi.
29 Kouluruokailun paikallinen kehittäminen on tärkeää kansallista terveyden ja
30 hyvinvoinnin edistämistyötä sekä opetuksen ja kasvatuksen tavoitteita tukevaa
31 toimintaa. Kehittäminen edistää myös kansainvälisessä kontekstissa Suomen asemaa
32 kouluruokailun asiantuntijamaana.

33 Kehittämishajelman kattaa peruskoulun ja toisen asteen kouluruokailuun liittyvät
34 teemat. Ohjelman kohderyhminä ovat päätöksenteosta vastaavat, opetuksen
35 järjestäjät, perusopetuksen ja toisen asteen oppilaitokset, kunnallisia ruokapalveluja
36 tuottavat ruokapalvelutoimijat sekä muut kouluruokailun keskeiset sidosryhmät.

37 1 Taustaa kouluruokailusta

38 1.1 Lainsäädäntö

39 Perusopetuslain mukaan opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä
40 tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria². Lisäksi,
41 jos kunta järjestää ohjattua aamu- ja iltapäivätoimintaa, on siihen osallistuvalla
42 lapselle tarjottava välipala, joka voi sisältyä mahdolliseen toimintamaksuun².

43 Toisen asteen koulutuksessa ruokailu on perusopetuksen tapaan ollut maksutonta
44 vuodesta 1983 alkaen³. Lukiolaki⁴ ja Laki ammatillisesta koulutuksesta⁵ säätävät
45 toisen asteen koulutuksessa olevien oikeudesta maksuttomaan ruokailuun.
46 Päätoimisessa perustutkintokoulutuksessa, valmentavassa koulutuksessa ja
47 lukiokoulutuksessa opiskelijoilla on oikeus maksuttomaan ateriaan niinä päivinä, kun
48 opetus edellyttää opiskelijan läsnäoloa koulutuksen järjestäjän osoittamassa
49 koulutuspaikassa.

50 1.2 Kouluruokailun tehtävä

51 Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan kouluruokailun tehtävä on
52 edistää ja tukea lasten ja nuorten tervettä kasvua ja kehitystä, opiskelukykyä ja
53 ruokaosaamista. Koululounas ja mahdolliset sitä täydentävät aamu- ja välipala
54 varmistavat jaksamisen koulupäivän aikana. Koulun ruokailuhetkillä on lisäksi tärkeä
55 virkistystehtävä oppilaille ja koko koulu yhteisölle. Kouluruokailu edistää kestävästä
56 elämäntapaa, kulttuurista osaamista sekä ruoka- ja tapakasvatuksen tavoitteita.⁶

57 Lukiossa ja ammatillisessa koulutuksessa maksuttoman kouluaterian tehtävä on
58 edistää opiskelijoiden opiskelu- ja työkykyä, terveyttä ja hyvinvointia sekä tukea
59 kulttuurista osaamista sekä kestävästä elämäntapaa. Oppilaitoksessa tarjottu ruoka on
60 kiinteä osa opiskelijan arkirytmää ja osa hyvää ruokavaliota sekä hyvä tuki, kun nuoret
61 itsenäistyessään joutuvat pohtimaan ruokavalintojaan.⁷

62

63 **1.3 Kouluruokailun järjestäminen**

64 Kouluruokailu on osa julkista ruokapalvelua ja sen järjestämisen vastuu on kunnilla ja
65 opetuksen järjestäjillä. Koulun ruokapalvelun toteutuksesta voi vastata joko kunnan tai
66 koulutuskuntayhtymän oma ruokapalveluyksikkö, in-house -yhtiö tai julkisen toimijan
67 kilpailuttama yksityinen ruokapalvelualan yritys.

68 Kouluruokailun toteutusta tukevat ikäryhmäkohtaiset Syödään ja opitaan yhdessä -
69 kouluruokailusuositus (2017)⁸ ja Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta -
70 Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (2019)⁷. Suositukset sisältävät
71 ohjeet tarjottavan ruuan ravitsemuslaadusta ja ruokailun käytännön järjestelyistä

72 Kouluruokailun toteutusta ohjaavat lisäksi muun muassa kansallinen julkisten
73 hankintojen strategia, joka sisältää tavoitteet kestäville ja vastuullisille ruokapalvelu- ja
74 elintarvikehankinnoille sekä kunnan ja ruokapalvelun väliset palvelukuvaukset ja –
75 sopimukset.

76 2 Kouluaterioiden kehittäminen

77 2.1 Koululounas

78 Kouluruokailulla on Suomessa pitkät perinteet. Julkisille ruokapalvelutoimijoille on
79 kehittynyt vuosien saatossa vahva kouluruokailun ruuanvalmistus- ja
80 ravitsemusosaaminen. Sen lisäksi ruokaketjun toimijat ovat tehneet myös
81 pitkäjänteistä yhteistyötä terveellisten joukkoruokailuun soveltuvien elintarvikkeiden
82 kehittämisessä. Myös erityisruokavalio-osaaminen ja ruokaturvallisuus ovat
83 Suomessa korkealla tasolla. Kouluruuan toteutuksessa keskeisinä työkaluina toimivat
84 kansalliset ravitsemus- ja ruokailusuositukset.

85 Täysipainoinen kouluateria

86 Kouluaterian tulee perusopetuslain perusteella olla täysipainoinen ja sen tulisi kattaa
87 noin 1/3 lapsen tai nuoren päivittäisestä energiantarpeesta. Koulu- ja
88 opiskelijaruokailusuositusten mukaan täysipainoinen kouluateria on
89 energiamäärältään riittävä, ravintoainetiheä ja sen tulisi sisältää lautasmallin mukaiset
90 aterian osat, joita ovat lämmin pääruoka, pääruuan energialisäke (peruna, ohra,
91 viljasekoite, täysjyväpasta tai täysjyväriisi), kasvislisäke (salaatti, kasvispala tai
92 lämmin kasvislisäke), öljypohjainen salaattinkastike, ruokajuoma (maito, piimä, maito-
93 tai kasvijuoma), täysjyväleipä ja levite (kasvimargariini tai paputahna).

94 Suositus toteutuu käytännössä vain silloin, kun oppilas tai opiskelija nauttii pääruuan
95 lisäkkeineen. Kouluruokailun nykytilaa kuvaavan Kattava koululounas, välkyt välipalat
96 –selvityksen⁹ mukaan oppilaat syövät vain harvoin kaikki aterianosat sisältävän
97 täysipainoisen kouluaterian. Siksi lounaan suositeltu osuus päivittäisestä
98 energiansaannista jää vajaaksi. Oppilaat syövät yleensä pääruuan, mutta
99 ateriakokonaisuuteen kuuluva salaatti, leipä tai ruokajuoma jäävät usein väliin.

100 Täysipainoisen ja riittävän koulu- ja opiskelija-aterian nauttimista tulisi edistää
101 tarjoamalla lounaalla vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja. Lisäksi aterianosien
102 nauttimista voidaan edistää houkuttelevalla ja monipuolisella salaattipöydällä sekä
103 leipävalikoimalla. Tarjotun ruuan lisäksi on hyvä huolehtia ruokailun ohjauksesta,
104 ruokakasvatuksesta ja oppilaiden osallistamisesta (Luku 3). On myös tärkeä huolehtia
105 riittävästä ruokailuajasta, sillä se tukee kouluruokailuun osallistumista sekä
106 lautasmallin mukaisen aterian kokoamista ja nauttimista (Luku 3).

107 Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot

108 Suurin osa oppilaista ja opiskelijoista syö kouluruokaa, mutta erityisesti ylempien
109 vuosiluokkien oppilaat jättävät toisinaan kouluruuan syömättä. Kouluterveyskyselyn
110 (THL 2021) mukaan 8 – 9 -vuosiluokkien oppilaista noin kolmannes ei syö päivittäin
111 kouluruokaa. Kouluruokailuun osallistumisen edistäminen on yksi tärkeimmistä
112 suomalaisen kouluruokailun kehittämiskohteista. Myös Opetushallituksen
113 kouluruokailufoorumi on nostanut sen tavoitteekseen teemalla Kaikki syövät! Tavoite
114 on linjassa myös kansainvälisen kouluruokakoalition asettaman päämäärän kanssa,
115 jonka mukaan jokaisella lapsella tulisi olla mahdollisuus saada terveellinen ja
116 ravitseva ateria koulussa vuoteen 2030 mennessä.

117 Koulu- ja opiskelijaruokailuun osallistumista voidaan edistää tarjoamalla
118 kouluruokailusuositusten⁸ mukaisesti vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja.
119 Koululounaalla tulisi olla tarjolla päivittäin ruokailusuositusten mukaisesti vähintään
120 kaksi pääruokavaihtoehtoa, joista toinen voi sisältää kalaa, vaaleaa tai punaista lihaa
121 ja toisen suositellaan olevan kasvisruoka, jolloin aterian riittävä proteiinisältö
122 varmistetaan palkokasveilla, muilla kasviproteiinin lähteillä, maitovalmisteilla tai
123 kananmunalla.⁸ Toisen asteen opiskelijoille suositellaan tarjottavaksi kahdesta
124 kolmeen vaihtoehtoista pääruokaa, joista yksi on kasvisruoka tai pääruokasalaatti¹⁰.

125 Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot, kasvisruokien tarjoaminen ja monipuoliset
126 kasvislisäkkeet edistävät ruokailun houkuttelevuuden lisäksi uusiin ruokalajeihin ja
127 makuihin tutustumista. Monipuolisuus ja vapaasti valittava kasvisruoka olivat myös
128 kehittämisohjelman aikana tehdyissä oppilaskyselyissä monen vastaajan mielestä
129 yksi kouluruokailun vahvuuksista¹¹. Vapaasti valittavien pääruokavaihtoehtojen
130 tarjoaminen edistää myös kouluruokailun vastuullisuutta (Luku 4).

131 Valtion ravitsemusneuvottelukunnan tekemän selvityksen¹² mukaan useissa
132 peruskouluissa ja toisen asteen oppilaitoksissa vapaasti valittavien
133 pääruokavaihtoehtojen ja kasvisruuan tarjoaminen on jo vakiintunut tapa. Monissa
134 kunnissa tarvitaan kuitenkin vielä kehittämistyötä, jotta oppilaille saadaan tarjolle
135 vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja. Tavoitteena on, että jokaisessa koulussa
136 noudatetaan ruokailusuosituksia vapaasti valittavien pääruokavaihtoehtojen ja
137 aterianosien tarjoamisessa.

138 2.2 Välipala

139

140 **Perusopetus**

- 141 Kouluruokailusuosituksen mukaan oppilaille tulee lounaan lisäksi järjestää
142 mahdollisuus maksuttomaan ja ravitsevaan välipalaan, jos koulun oppitunnit jatkuvat
143 pidempään kuin kolme tuntia koululounaan jälkeen. Koulumatkat ja koulukuljetusten
144 odotusajat pidentävät koulupäivää, ja se tulee ottaa huomioon aterian-aikojen ja
145 välipalojen suunnittelussa ja toteutuksessa.⁸
- 146 Kouluruokailusuosituksen mukainen välipala on osa opetuksen järjestämistä ja
147 kouluaikaista ruokailua, Sen suunnittelussa ja toteutuksessa tulee noudattaa
148 ravitsemussuositusten mukaisia periaatteita.⁶
- 149 Kattava koululounas, välkyt välipalat -selvityksen mukaan 25 % kunnista tarjoaa
150 maksuttoman iltapäivän välipalan oppilaille, joiden tunnit jatkuvat lounaan jälkeen yli
151 kolme tuntia. Kunnista 56 % ei tarjoa oppilaille maksutonta välipalaa ja 7 % tarjoaa
152 puolestaan maksuttoman välipalan kaikille oppilaille. Kouluissa myytävä maksullinen
153 välipala on yleisempää ylä- kuin alakouluissa. Selvityksen mukaan on syitä, miksi
154 välipalaa ei tarjota koulussa. Syitä ovat muun muassa se, ettei sitä ole kirjattu
155 palvelusopimukseen, talous- ja henkilöstöressurssien puute, kysynnän vähyyys sekä
156 rehtorin päätäntävalta koulun välipalikäytäntöihin.⁹ Myös kehittämissuositusten
157 valmistelun aikana on tullut esille, että useissa kunnissa on kokeiltu välipalan
158 käyttöönottoa, mutta toiminta ei ole vakiintunut käytäntöön edellä mainittujen syiden
159 vuoksi. Selvitys⁹ korostaa, että välipalikäytäntöjen kunta- ja koulukohtaisen
160 vaihtelevuuden vuoksi oppilaat ja perheet ovat eriarvoisessa asemassa, minkä vuoksi
161 välipalikäytäntöjen yhtenäistäminen olisi tarpeen.
- 162 Koulupäivän uudistamiseen liittyy käynnissä oleva Harrastamisen Suomen malli¹³.
163 Sen tavoitteena on mahdollistaa lapsille ja nuorille mieluisa ja maksuton harrastus
164 koulupäivän yhteydessä. Koulupäivän pidentyminen lisää tarvetta kehittää koulujen
165 välipalikäytäntöjä.
- 166 Kehittämissuositusten aikana toteutetuissa sidosryhmäkeskusteluissa on keskusteltu
167 siitä, voiko välipala mahdollisesti heikentää lounasruokailuun osallistumista.
168 Tällaisesta vaikutuksesta ei kuitenkaan ole näyttöä. Välipalan tarjoamisen etuina on
169 puolestaan nähty oppimisen tukeminen, terveyden edistäminen sekä
170 kouluviihtyvyyden ja yhteisöllisyyden parantuminen. Välipalan tarjoiluun ja
171 järjestelyihin osallistuminen mahdollisuuksien mukaan voivat tukea myös oppilaiden
172 monimuotoista osallisuutta kouluruokailun toteutuksessa.
- 173 Perusopetuksen välipalikäytäntöjen kehittämiseksi ja yhtenäistämiseksi tulisi
174 maksuttoman koululounaan lisäksi tarjota maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala
175 kouluruokailusuositusten⁸ kriteerien mukaisesti. Välipala tulee resursoida erillisenä
176 opiskelutyöpäivän ateria- ja ateriana. On tärkeää kartoittaa myös tarjoiluun ja valvontaan
177 liittyvät vastuut eri henkilöstöryhmien välillä.

178 Tulevaisuudessa velvoite välipalan tarjoamisesta voitaisiin liittää osaksi säädöksiä,
179 joissa säädetään perusopetuksen maksuttomuudesta.

180 **Toinen aste**

181 Aamu- ja välipalan tarjoamisen ohjeistus on kirjattu toisen asteen lukiokoulutuksen ja
182 ammatillisen koulutuksen ruokailusuositukseen. Oppilaitoksen kahvilassa tai
183 opiskelijaravintolassa myytävien välipalojen tulisi suositusten mukaisesti olla
184 terveellisiä, houkuttelevia ja opiskelijoiden makuun sopivia⁷.

185 Monissa ammatillisissa oppilaitoksissa on kokeilu maksutonta tai edullista aamupalaa
186 tai –puuroa, joka on saavuttanut oppilaiden suosion (Linkki [Maksuton aamupuuro
187 auttaa jaksamaan ensimmäiset tunnit](#)). Maksuton aamu- tai välipala voi olla
188 tarkoituksenmukainen oppilaan hyvinvoinnin ja oppimisen tuen kannalta, jos
189 koulupäivä on pitkä tai sitä pidentävät mahdolliset kaksoisopinnot.

190 Toisen asteen opiskelija-ruokailun toteutuksessa noudatetaan ammatillisille
191 oppilaitoksille ja lukioille tarkoitettua ruokailusuositusta¹⁰. Perusopetuslaista poiketen
192 Lukiolakiin ja Lakiin ammatillisesta koulutuksesta ei sisälly veloitetta aterian
193 tarkoituksenmukaisesta järjestämisestä, täysipainoisuudesta tai ohjauksesta.
194 Yhdenvertaisuuden ja ravitsemuslaadun varmistamiseksi tulisi selvittää
195 mahdollisuutta muuttaa lainsäädäntöä siten, että se vastaisi johdonmukaisesti
196 varhaiskasvatus- ja perusopetuslainsäädännön mukaisia kouluaterian tarjoamiseen
197 liittyviä määräyksiä. Myös välipalan tarjoamisen velvoite voitaisiin tulevaisuudessa
198 liittää säädöksiin osaksi toisen asteen opiskelijoiden oikeutta maksuttomaan
199 ruokailuun.

200 **2.3 Kuntien kouluruokailun määräraha**

201

202 Kunnan päätehtävä on peruspalveluiden tuottaminen, johon kouluruokailu opetus- ja
203 sivistyspalveluiden järjestämisen kautta linkittyy. Kunnat ovat myös perusopetuslain
204 näkökulmasta veloitettuja tarjoamaan oppilaille täysipainoisen kouluaterian.

205 Elintarvikkeiden sekä henkilöstö- ja muiden kustannusten nousu ei saa heikentää
206 perusopetuksen oppilaiden ja toisen asteen opiskelijoiden mahdollisuuksia
207 täysipainoiseen kouluateriaan. Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät
208 elintarvikemäärärahat ravitsemussuosituksen mukaisten ja vastuullisista raaka-
209 aineista valmistettujen (Luku 4) aterioiden tarjoamiseen.

210 **Palvelusopimus**

211 Kouluruokailun sisällöstä ja järjestämisestä on tärkeä sopia tilaajan ja ruokapalvelun
212 tekemässä palvelusopimuksessa tai muussa palvelun sisältöä määrittävässä
213 asiakirjassa. Haluttu palvelu ja sen volyyymi tulisi kuvata mahdollisimman
214 todenmukaisesti, jotta palvelu voi toteutua taloudellisesti kestävästi ja sopimuskausi
215 onnistua. Kaikki keskeiset kouluruokailun järjestämiseen ja tarjottaviin aterioihin
216 liittyvät laatu-, vastuullisuus- ja ravitsemusvaatimukset kirjataan selkeästi.
217 Palvelusopimukseen kirjattuja kohtia seurataan sovitusti ja kehitetään kouluruokailua
218 yhdessä palveluntuottajan ja asiakkaan kanssa eteenpäin. Sopimuksessa tulee
219 kuvata täsmällisesti ja yksiselitteisesti hintojen muutosmekanismit ja -ajankohdat.
220 Lisätietoa ja esimerkkejä palvelusopimukseen kirjattavista asiakohdista löytyy
221 Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaasta (Luku 4).

222 **Tuet ja kannustimet**

223 Kunnat ja yksityiset oppilaitokset voivat saada terveellisten ruokailutottumusten
224 edistämiseksi tarkoitettua EU:n koulumaito- ja kouluhedelmätukea. Tuet on
225 kohdennettu varhaiskasvatuksessa oleville lapsille ja peruskoulun oppilaille ja niiden
226 tarkoitus on lisätä maidon ja maitotuotteiden sekä kasvisten, vihannesten, hedelmien
227 ja marjojen osuutta lasten ja nuorten ruokailussa. Suomessa luomutuotteille
228 maksetaan korotettua tukea. Tuen toimeenpanosta vastaa Ruokavirasto ja tuettavat
229 tuotteet ja tukimäärät julkaistaan lukuvuosittain.¹⁴

230 Kunnat voivat saada taloudellista tukea hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyön
231 perusteella vuoden 2023 alusta käyttöön otettavan HYTE-kertoimen¹⁵ avulla. Jatkossa
232 kuntien rahoituksen valtionosuuden suuruus määräytyy osittain kuntien tekemän
233 hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyön mukaan. Yksi toimintaa mittaavista
234 indikaattoreista on perusopetuksen koululounaan ja välipalojen järjestäminen
235 kouluruokailusuositusten mukaisin periaattein.
236

237 **2.4 Kehittämissuositukset**

238

- 239
- Tarjotaan jokaisessa koulussa koululounaalla vapaasti valittavat
240 pääruokavaihtoehdot ja aterianosat kouluruokailusuositusten mukaisesti.

- 241 ● Tarjotaan perusopetuksen oppilaille maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala
242 kouluruokailusuositusten kriteerien mukaisesti.
- 243 ● Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat
244 ravitsemussuositusten mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista
245 valmistettujen aterioiden tarjoamiseen.

246 **3 Kouluruokailuun liittyvien** 247 **käytäntöjen kehittäminen**

248 **Perusopetus**

249 Kouluruokailussa keskeistä on oppilaslähtöisyys. Perusopetuslain² mukaan opetusta
250 suunniteltaessa, järjestettäessä ja siitä päätettäessä on ensisijaisesti huomioitava
251 lapsen etu.

252 Kouluruokailu on oppilasta itseään koskettavaa kokemuksellista kestävään
253 elämäntapaan oppimista ja tärkeä osa koulupäivää. Perusopetuksen
254 opetussuunnitelman perusteiden⁶ mukaisesti opetuksen järjestäjän tulee kuvata
255 opetussuunnitelmassa, mitkä ovat kouluruokailun toteuttamista ohjaavat periaatteet
256 ruoka-, terveys- ja tapakasvatukselliset ja kestävään elämäntapaan liittyvät tavoitteet
257 ja miten oppilaiden ruokailuun liittyvät erityistarpeet otetaan huomioon.

258 **Toinen aste**

259 Toisella asteella ruokailu on osa oppilaitoksen opetus- ja kasvatustehtävää ja
260 oppilaitoksen toimintakulttuuria. Ruokailuhetket muodostavat tärkeän osan
261 opiskelupäivää ja tukevat opiskelijan opiskelu- ja työkykyä, terveyttä, hyvinvointia ja
262 virkistäytymistä. Ruuan ja ruokailutilanteen avulla voidaan vahvistaa osallisuutta,
263 kuunnella ruokailijoita sekä tehdä yhteistyötä, minkä lisäksi sitä voidaan integroida
264 moneen oppiaineeseen tai teemaan.⁷

265 Opiskelijaruokailun tavoitteena on edistää nuorten säännöllistä ruokailurytmiä,
266 ruokaan liittyviä tietojen ja taitojen kehittymistä sekä kestäviä valintoja.
267 Opiskelijaruokailu on otollinen tilaisuus vaikuttaa ruokatottumuksiin ja tukee vastuun
268 ottamista omista elintavoista, kun irtaudutaan lapsuudenkodista.⁷

269 **3.1 Ruokailuaika ja -ympäristö**

270 **Ruokailuaika**

271 Peruopetuslaki² edellyttää tarkoituksenmukaista kouluaterian järjestämistä.
272 Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa⁶ säädetään, että
273 tarkoituksenmukaisesti järjestetty oikea-aikainen ja kiireetön kouluruokailu ajoitetaan

274 ja porrastetaan siten, että oppilaille tarjoutuu mahdollisuus oikea-aikaiseen ja
275 rauhalliseen syömiseen.

276 Ruokailu ajoitetaan oppilaiden normaaliin päivärytmiin siten, että se jaksottaa
277 oppilaan koulupäivän kokonaisuutta ja soveltuu suomalaiseen arkirytmiin, joka on
278 käytännössä noin klo 11–12. Vähimmäisaika ateriointiin on 30 minuuttia.⁸

279 Kouluruokailun aikainen alkamisajankohta ja ruokailuun käytettävä vähäinen aika ovat
280 useissa kouluissa osoittautuneet hankaliksi toteuttaa. Ruokailutila voi olla
281 oppilasmäärään nähden liian pieni tai ruokailun porrastukseen liittyy käytännön
282 ongelmia. Lounasta tarjotaan suosituksesta poikkeavasti jo kello 10 tai aikaisemmin ja
283 ateriointiin on aikaa vain noin 15 minuuttia tai jopa vähemmän.

284 Ruokailu jonotuksineen ja ruokailuineen tarvitsee riittävästi aikaa, jotta kouluruokailun
285 terveys- ja tapakasvatuksellisten tavoitteet voidaan saavuttaa. Kouluruokailu on
286 kehittämisohjelman aikana tehtyjen oppilaskyselyjen¹⁶ mukaan tärkeä yhteinen hetki
287 lapsille ja nuorille, jota moni vastaaja kuvaa jopa parhaana kouluruokailuun liittyvänä
288 asiana. Myös muu tutkimusnäyttö (mm. Janhonen, 2016)¹⁷ tukee tätä havaintoa.

289 Samalla kun ruokailu koetaan viihtyisänä, koetaan se myös rauhattomana. Jonotus,
290 melu ja liian täynnä oleva ruokasali ovat tulleet kehittämisohjelman
291 oppilaskyselyissä¹⁶ esille syynä ruokailun väliin jättämiselle. Osallisuuden
292 osaamiskeskuksen toteuttamissa nuorten kuulemisen¹⁸ työpajoissa nousi myös esille
293 kouluruokailun viihtyisyyden ja rauhallisuuden merkitys. Lisäksi nuoret arvostivat
294 rauhallista ja rentoa ilmapiiriä, sillä ruokailuhetki on tauko kouluarjesta, jolloin on aikaa
295 syödä ja säännöt voivat olla hieman löyhemmät. Nuorten mukaan nuoret ja aikuiset
296 ovat ruokailuhetkessä tasavertaisia, mutta aikuiset kuitenkin mahdollistavat ja
297 vastaavat ruokailun turvallisuudesta ja sujuvuudesta.

298 **Ruokailuympäristö**

299 Kouluruokailusuosituksen⁹ mukaan ruokailuympäristö vaikuttaa olennaisesti
300 kouluruokailun suosioon joko sitä lisäävästi tai vähentävästi. Tarkoituksenmukainen
301 ruokailutila on kävijämäärää ja ruokailun sujumista ajatellen riittävän kokoinen.
302 Ruokailutilaa ja kalusteita suunniteltaessa tulisi huomioida ruokailijoiden ikä ja fyysiset
303 edellytykset.

304 Koulujen ruokailutilojen suunnitteluun ei ole erillistä säädöstä tai suositusta, mutta
305 oppimisympäristöille on asetettu määräyksiä opetustoimen säädöksissä, joita
306 opetuksen järjestäjän tulee noudattaa. Perusopetuslain² 29 § 1 momentissa
307 määrätään, että opetukseen osallistuvalla on oikeus turvalliseen oppimisympäristöön,

308 joka tukee yksilön ja yhteisön kasvua, oppimista ja vuorovaikutusta. Ympäristöjen
309 tulee olla turvallisia ja edistää oppilaiden ikäkauden ja edellytysten mukaista tervettä
310 kasvua ja kehitystä. Oppilaita ohjataan vastuulliseen ja turvalliseen toimintaan. Hyvä
311 työrauha sekä ystävällinen ja kiireetön ilmapiiri tukevat oppimista.

312 Opettajien osallistuminen ruokailuun antaa esimerkkiä, ohjaa ja rauhoittaa. Kiireises-
313 sä, meluisassa ja epäviihtyisässä ruokailussa ”valvonta” korostuu ohjaamisen sijasta.
314 On tärkeää, että ruokailuympäristö on siisti ja viihtyisä ja että oppilaat voivat syödä
315 rauhassa aktiivisen ohjauksen ja hyvien mallien mukaisesti (lisää ohjauksesta luvussa
316 3.2).

317 **3.2 Kouluruokailun ohjaus**

318

319 Perusopetuslaissa on säädetty, että kouluruokailun tulee olla ohjattu. Kirjausta
320 täsmentävät perusopetuksen opetus suunnitelman perusteet⁶, joiden mukaan opettajat
321 huolehtivat ruokailun yhteydessä annettavasta ohjauksesta ja kasvatuksesta yhdessä
322 koulun muiden aikuisten kanssa.

323 Kouluruokailusuosituksen⁸ mukaan ohjauksen keskeinen tavoite on, että oppilas saa
324 myönteisiä kokemuksia ruokailusta sekä motivoituu ja tottuu valitsemaan suositusten
325 mukaisesti koostettuja ja itselleen riittäviä, omaa energiantarvettaan vastaavia
326 aterioita. Hyvää ohjausta kuvataan oppilaslähtöiseksi, havainnolliseksi,
327 käytännönläheiseksi ja tavoitteelliseksi.

328 Toisen asteen ruokailusuosituksen⁷ mukaan kaikki opiskelijaruokailuun liittyvä
329 viestintä on osa ruokailun ohjausta, kuten malliaterian ja ruokalistamerkinät.
330 Ruokailun ohjausta ovat myös aterianosien soveltuvuus eri ruokavalioihin,
331 ruokalinjasto, joka ohjaa hyviin ruokavalintoihin sekä viihtyisä ja syömään
332 houkutteleva viihtyisä ruokailuympäristö.⁷

333 Koulun henkilöstön tulisi ohjata oppilaita ja opiskelijoita ravitsemuksen ja terveyden
334 näkökulmasta hyviin valintoihin. Myös hyviin tapoihin ohjaaminen liittyy
335 kasvatuksellisiin tavoitteisiin. Aikuisen osallistuminen ruokailutilanteessa on
336 käytännönläheinen ja luonteva tapa välittää hyviä tapoja.

337 Ruokapalveluntuottaja vastaa siitä, että ruoka on terveellistä, monipuolista ja
338 turvallista. Ruokapalvelun tuottaja vastaa myös ruuan houkuttelevasta esille laitosta ja
339 tukee omalla toiminnallaan ruokailun onnistumista, huolehtimalla esimerkiksi

340 malliannoksesta ja asiakasviestinnästä. Myös ystävällinen ja ikäryhmät huomioiva
341 asiakaspalvelu on osa ravitsemisalán ammattilaisten työnkuvaa ja
342 ammattitaitovaatimuksia.

343 Oppilaat ja opiskelijat tarvitsevat ohjausta ja tukea muutostilanteissa. Tällaisia
344 tilanteita ovat esimerkiksi oppilaitoksen vaihtuminen ja uudet tarjottavat ruokalajit.
345 Kehittämissuohjelman aikana käydyissä nuorten kuulemisen työpajoissa¹⁸, Erätauko-
346 keskusteluissa¹⁹ sekä sidosryhmäkeskusteluissa on tullut esille oppilaiden ja
347 opiskelijoiden ruokailutilanteeseen liittyviä pelkoja, kuten yksin syömisen pelko,
348 jonottamiseen liittyvä ahdistus tai ruokailutilanteessa tapahtuvan ”mokaamisen” pelko
349 ¹⁸. Nuoret toivoivat, ettei kouluruokailuun joutuisi osallistumaan yksin. Tähän voi
350 löytää ratkaisuja koulu yhteisöissä esimerkiksi tukioppilastoiminnan avulla. Nuorten
351 mukaan myös yksityisyyden kunnioittaminen on tärkeää: ruoka-annos on jokaisen
352 henkilökohtainen, eikä muiden kuulu arvostella sitä tai puuttua siihen.¹⁸

353 3.3 Ruokakasvatus

354 Koulujen ruokakasvatustoiminnalla tarkoitetaan ruokaan ja syömiseen liittyvää
355 pedagogista toimintaa, kuten ohjausta tai opetusta²⁰.

356 Koulu- ja opiskelijaruokailu toimii ruokakasvatuksen ja -osaamisen päivittäisenä
357 oppimisympäristönä. Kouluruokailuun liittyvä ruokakasvatus ja -yhteistyö voi tapahtua
358 kouluruokailun aikana, mutta toisaalta kouluruokailua voidaan hyödyntää
359 pedagogisesti myös oppituntien tai erilaisten projektien aiheena tai esimerkiksi
360 kouluruokaraadin ja -agenttien toiminnassa⁸. Lapsen edun toteutuminen edellyttää
361 aikuisten tekemää sujuvaa yhteistyötä myös ruokakasvatuksessa.

362 Opettajat huolehtivat ruokailun yhteydessä annettavasta ohjauksesta ja
363 kasvatuksesta yhdessä koulun muiden aikuisten kanssa.

364 Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytilan arvioinnin (nykytila.fi) valtakunnalliset
365 vastaukset osoittavat, että ruokakasvatusta tulisi integroida nykyistä vahvemmin ja
366 monipuolisemmin osaksi koulun pedagogista toimintaa ja ruokakasvatuksen tavoitteet
367 pitäisi kirjata useammin koulun lukuvuosisuunnitelmaan. Lisäksi arviointi osoittaa, että
368 koulun henkilöstö osallistuu harvoin ruokakasvatuksen täydennyskoulutukseen.
369 Suomessa luokanopettajat näkevät koulun ja oman roolinsa ruokakasvatuksen
370 toteuttajina tärkeiksi, mutta kokevat erityisesti ajan puutteen estävän
371 ruokakasvatuksen käytännön toteuttamista²¹.

372 Ruokakasvatusyhteistyö

- 373 Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa⁶ ja kouluruokailusuosituksissa⁸
374 korostetaan oppilaiden ja koulun muiden aikuisten sekä kotien kanssa tehtävän
375 yhteistyön merkitystä.
- 376 Koulun toimijat arvioivat, että ruokakasvatusyhteistyö eri toimijoiden kesken ei vielä
377 toteudu hyvin. Myös kunnan hyvinvointisuunnitelma jää koulutoimijoille usein vieraaksi
378 (Nykytila.fi)²².
- 379 Yhteistyön tekemistä vaikeuttavat tiukat aikapuitteet, henkilöstöresursoinnin ja
380 opetuksen tavoitteiden kohdentaminen muuhun kuin ruokakasvatustyöhön, kokemus
381 oman osaamisen riittämättömyydestä sekä esimerkiksi kansallisen tai koulukohtaisen
382 opetussuunnitelman tai ruokapalveluiden palvelusopimusten kirjaukset²³. Lisätietoa
383 tarvitaan siitä, millaisia ruokakasvatusyhteistyön esteet ja mahdollisuudet ovat eri
384 koulutusasteilla, kuten perusopetuksen vuosiluokilla 1 - 6 tai 7 - 9 tai toisen asteen
385 koulutuksessa.
- 386 Rakentavan ja vaikuttavan ruokakasvatusyhteistyön kannalta on keskeistä, että eri
387 ammattiryhmien vahvuudet tunnistettaisiin nykyistä selkeämmin. Lisäksi koulun
388 aikuisten ruokakasvatusosaamisen vahvistamiseen pitää kiinnittää aiempaa
389 syvällisemmin huomiota osana perus- ja täydennyskoulutusta.
- 390 Rehtorien merkitys ruokakasvatusyhteistyötä mahdollistavana ja tukevana tahona on
391 noussut esiin kansainvälisissä tutkimuksissa²⁴. Käytännön havainnot Suomesta
392 viestivät samaa. Rehtori toimii kouluruokailun arvojohtajana sekä keskustelun ja
393 toiminnan mahdollistajana, mukaan lukien kouluruokailun aikainen ohjaus.
394 Ruokakasvatuksen ja kouluruokailun kehittämisen pedagogista johtajuutta tulisi
395 nostaa nykyistä enemmän esiin. Sen vahvistamiseksi koulun rehtoreille tulisi toteuttaa
396 kohdistettua koulutusta ja viestintää liittyen heidän rooliinsa koulun ruokakasvatuksen
397 mahdollistajina. Esimerkiksi opettajien mahdollisuus vaikuttaa kouluruokailun
398 käytäntöihin ja heille suotu ravintoetu ovat tärkeitä keinoja sitouttaa opettajakuntaa
399 ruokailuun.
- 400 Kodeilla on tärkeä tehtävä kouluruokailun ja ruokakasvatuksen edistämisessä.
401 Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan huoltajien osallisuus sekä
402 mahdollisuus olla mukana koulutyössä ja sen kehittämisessä on keskeinen osa
403 koulun toimintakulttuuria. Lisäksi kouluruokailun tavoitteista ja järjestämisestä tulee
404 keskustella yhteistyössä kotien kanssa. Vanhempien barometrin (2018)²⁵ mukaan
405 vain noin 15 prosenttia vanhemmista koki, että kouluruokailun tavoitteista ja
406 järjestelystä on keskusteltu vanhempien kanssa. Mahdollisuuksista toteuttaa
407 entistäkin monipuolisempaa yhteistyötä kotien ja perheiden kanssa tarvitaan
408 lisätietoa.

409 Kouluruokailun kokonaisuus on hajautettu monelle eri päättäjälle valtionhallinnossa ja
410 kunnissa eikä Suomessa ole nimetty varsinaista kouluruokailun kehittämis- ja
411 koordinoitiryhmää. Kouluruokailun kehittämisohjelman seurannan ja toimeenpanon
412 tehtävä on tukea ja koordinoita kouluruokailun ja ruokakasvatuksen kehittämistä.
413 Suomessa tulee vahvistaa pysyvää ja pitkäjänteisesti toteutettua kouluruokailun
414 kehittämistä ja koordinoitua kansallisesti. Lisäksi varmistetaan, että keskeisissä
415 ministeriöissä (OKM, MMM, STM) on kouluruokailusta ja ruokakasvatuksesta
416 vastaavaa virkahenkilökuntaa.

417 3.4 Kehittämisehdotukset

418

- 419 • Noudatetaan kouluissa ruokailusuositusten mukaisia ruokailuajankohtia ja
420 varmistetaan oppilaille riittävä, suositusten mukainen vähimmäisaika
421 ruokailuun.
- 422 • Varmistetaan, että keskeisissä ministeriöissä (OKM, MMM, STM) on
423 kouluruokailusta ja ruokakasvatuksesta vastaavaa virkahenkilökuntaa.
- 424 • Ruokakasvatuksen tavoitteita, sisältöjä ja roolia selkiytetään ja vahvistetaan
425 osana tulevia kansallisia ja koulutuksen järjestäjien laatimia perusopetuksen
426 ja toisen asteen opetussuunnitelmia.
- 427 • Ruokakasvatusyhteistyö kirjataan nykyistä selkeämmin osaksi kuntien ja
428 hyvinvointialueiden hyvinvointisuunnitelmia ja -kertomuksia sekä
429 ruokapalveluiden kanssa laadittavia palvelusopimuksia.
- 430 • Varmistetaan ja kohdistetaan riittävät resurssit pitkäjänteiselle strategiselle
431 toiminnalle, jolla tuetaan kuntien ja koulujen ruokakasvatusta ja oppilaiden
432 osallisuutta vahvistavien toimintamallien ja työkalujen käyttöä.
- 433 • Lisätään koulun opetus- ja ruokapalveluhenkilöstön ruokakasvatukseen
434 liittyvää perus- ja täydennyskoulutusta.
- 435 • Lisätään koulun aikuisten ohjausmahdollisuuksia ja sitoutumista
436 kouluruokailuun tarjoamalla yhdenmukainen ravintoetu oppilaiden kanssa
437 ruokailevalle henkilöstölle.

438 **4 Kouluruokailun vastuullisuuden** 439 **kehittäminen**

440 Kouluruokailu edistää kestäväää elämäntapaa, osallisuutta, yhdenvertaisuutta ja
441 terveyden tasa-arvoa²⁶. Kestäväään elämäntapaan sitouttaminen on investointi lasten,
442 nuorten ja koko kouluuyhteisön hyvinvointiin

443 Kouluruokailu on osa julkista ruokapalvelua. Sen toteuttamisessa otetaan huomioon
444 maistuvien, ravitsemustarpeet täyttävien ja terveyttä edistävien aterioiden tarjoamisen
445 lisäksi kestävään kehityksen edistämisen ja ilmastonmuutoksen hillitsemisen
446 tavoitteet²⁶.

447 Vastuullisen kouluruokailun toteuttamista ohjaavat säädösten ja ravitsemus- ja
448 ruokailusuositusten lisäksi julkisten hankintojen strategian²⁷ ja ruokaohjelmien
449 mukaiset ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyuden tavoitteet.

450 Kouluruokailun kokonaisvastuullisuuden tarkastelussa keskeisiä asioita ovat raaka-
451 aineiden tuotantotavat, elintarvikkeiden hankintakriteerit, ruuanvalmistusmenetelmät,
452 ruokailun järjestäminen ja tarjoilutavat, tarjoilu- ja pakkausmateriaalien valinnat,
453 kuljetus sekä ruokahävikin vähentäminen ja ylijäämätuon hyödyntäminen.²⁸

454 Ruoka on konkreettinen asia, jolla voidaan havainnollistaa kestävään kehityksen
455 tavoitteita ja johon jokainen yksilö vaikuttaa. Ruokajärjestelmän tunteminen lisää
456 ymmärrystä ruuantuotannosta ja siihen liittyvistä kestävyuden ja eettisyyden
457 näkökulmista. Ruokakasvatuksella voidaan edistää kestävyys siirtymää. Koulun
458 henkilöstö työstää ja pohtii asioita yhdessä oppilaiden ja huoltajien kanssa ja lisää
459 ymmärrystä kestävästä tulevaisuudesta ja sen saavuttamisesta.

460

461 **4.1 Kouluruokailua ohjaavat strategiat,** 462 **ohjelmat ja suositukset**

463

464 **Kansainväliset tavoitteet**

465 Suomi on sitoutunut kestävän kehityksen globaaliin Agenda 2030-
466 toimintaohjelmaan²⁹, jonka tavoitteita toteutetaan Suomessa Kestävän kehityksen
467 yhteiskuntasitoumuksella³⁰. Sitoumuksen tavoitteet ohjaavat kestävästi tuotetun ja
468 terveyttä edistävän kouluruokailun järjestämistä. Ravitsemussitoumus³¹ on osa
469 kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumusta. Ruokapalveluntuottajat ja -tilaajat, kuten
470 kunnat, voivat liittyä sitoumukseen vapaaehtoisesti määrittelemällä omat
471 kestävyystavoitteensa, joiden toteutumista he myös sitoutuvat seuraamaan.

472 Euroopan vihreän kehityksen ohjelmalla³² ja siihen liittyvillä Pelloilta pöytään -
473 strategialla³³ ja Biodiversiteettistrategialla³⁴ pyritään säilyttämään sekä luonnon
474 monimuotoisuutta että suuntaamaan Eurooppaa kohti ilmastoneutraalisuutta.
475 Tavoitteena on luoda terveyttä edistävä, reilu ja kestävä ruokajärjestelmä
476 alkutuotannosta ruokapöytään kestäväillä ruoantuotantomenetelmillä ja
477 ruokahankinnoilla sekä puolittamalla ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä.

478 **Kansalliset tavoitteet**

479 Kansalliseen julkisten hankintojen strategiaan^{27,35} on kirjattu tavoitteet kestäville ja
480 vastuullisille ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoille. Kouluruokailun elintarvike- ja
481 ruokapalveluhankintoja voidaan kehittää strategisesti vastaamaan tavoitetta.
482 Keskeinen ajatus on, että ruokahankintojen kriteerit edistävät ympäristön kannalta
483 hyviä ruoantuotantomenetelmiä, elintarvikeeturvallisuutta, ravitsemusta sekä eläinten
484 hyvinvointia ja terveyttä ja edistävät siten kestävästä ruokahuollosta ja ekologista
485 kestävyyttä.

486 Valtakunnallisella tasolla on myös muita strategioita ja ohjelmia sekä suosituksia,
487 joissa on ruokaan ja ravitsemukseen sekä julkisiin ruokapalveluihin ja -hankintoihin
488 liittyviä tavoitteita. Näitä ovat mm. luomu- ja lähiruokaohjelmat, kiertotalousohjelma ja
489 biotalousstrategia sekä Kotimaisen kalan edistämishjelma ja kansalliset ravitsemus-
490 ja ruokasuositukset.

491 **Paikalliset tavoitteet**

492 Kouluruokailun järjestämistä ohjaavat lisäksi kuntien strategiat ja linjaukset sekä muut
493 sitoumukset, joissa voidaan määritellä mm. tarkempia kouluruokailun laadullisia ja
494 kestävyystavoitteita, esim. lähi- ja luomuruokailun käyttöä tai aterioiden hiilijalanjäljen
495 pienentämistä.

496 **4.2 Ekologinen vastuullisuus**

497

498 Ekologisesti vastuullinen kouluruokailu huomioi ruuantuotannon vaikutukset
499 ympäristöön ja ilmastoon. Keskeiset kehittämisen osa-alueet ovat ruokailun
500 hiilijalanjäljen vähentäminen, vastuullisuuskriteerien käyttäminen
501 elintarvikehankinnoissa ja ruokahävikin hallinta sekä kestävä kehityksen koulutus²⁸.
502 Muita ympäristön kannalta huomioitavia asioita ovat energian ja vedenkulutuksen
503 seuranta ja vähentäminen sekä jätejakeiden lajittelu ja kierrätys.

504 **4.2.1 Ympäristövaikutusten huomioiminen** 505 **ruokalistasuunnittelussa**

506

507 Ruoantuotannon olennaisimpia ympäristövaikutuksia voidaan tarkastella esimerkiksi
508 hiilijalanjäljen, vesistöjen rehevöitymisen, monimuotoisuuden säilyttämisen sekä
509 vesijalanjäljen kautta³⁶.

510 Ruoantuotanto aiheuttaa arviolta neljänneksen Suomen kasvihuonekaasupäästöistä.
511 Kasvisten ja esimerkiksi pienten järvikalojen hiilijalanjälki on pieni, joten
512 kouluruokailussa on hyvä lisätä kala- ja kasvisaterioiden määrää sekä tarjota
513 kasvisruokavaihtoehto kaikille vapaasti otettavana ateriavaihtoehtona
514 ruokailusuositusten mukaisesti^{28,8,10}. Kasvisruokien tarjoaminen on osa
515 ruokakasvatusta ja ohjausta kohti kestävä ruokailua. Kala- ja kasvisateriat ovat myös
516 luonnon monimuotoisuuden edistämisen kannalta hyvä vaihtoehto³⁷

517 Ruokalistan hiilijalanjälkeä voidaan pienentää myös erilaisilla hybridiresepteillä, joissa
518 käytetään useampaa eri proteiinilähdettä, kuten lihaa ja kasviproteiinia²⁸. Lisäksi
519 ruokalistan ja ruokapalvelun toiminnan hiilijalanjälki voidaan laskea ja asettaa
520 tavoitteita ateriatarjonnan, ruokalistan ja reseptiikan hiilijalanjäljen pienentämiseksi²⁸.
521 Myös muut toimet kouluruuan kestävyuden lisäämiseksi lähtevät ruokalistan ja
522 reseptiikan kehittämisestä vastuullisia valintoja, ja esimerkiksi kotimaisia luomu- ja
523 lähiruokatuotteita, sisältäväksi.

4.2.2 Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit

524

525

526 Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa vastuullisuutta lisäävien hankintakriteereiden
527 avulla voidaan kouluruokailuun hankkia elintarvikkeita vastuullisemmin, kuten liha-,
528 kananmuna- ja maitotuotteita sekä kasviksia ja edistää myös kotimaisten tuotteiden
529 valitukseksi tuleamista^{28, 38}.

530 Luomutuotantomenetelmä käy sellaisenaan elintarvikkeiden hankintakriteeriksi, ja
531 ruokapalvelulle voidaan asettaa määrällinen tavoite luomutuotteiden käytölle tai
532 vaadittavalle Portaat luomuun -askelmalle³⁸. Luomutuotannolla on monia positiivisia
533 vaikutuksia ympäristöön ja luonnon monimuotoisuuteen³⁷. Kansallisessa julkisten
534 hankintojen strategiassa²⁷ ja luomuhjelmassa³⁹ luomun käytön tavoitteeksi julkisissa
535 keittiöissä on asetettu 25 prosenttia vuoteen 2030.

536 Lähellä tuotetuilla elintarvikkeilla lisätään ruokahankintojen sosiaalista ja taloudellista
537 kestävyyttä. Lähiruuan käytöllä on positiiviset vaikutukset paikallistalouteen,
538 työllisyyteen ja alueen elinvoimaan. Lähiruoka edistää alueen ruokaturvaa ja
539 ruokakulttuurin tuntemusta, ja mahdollistaa ruuan tuoreuden ja satokauden
540 hyödyntämisen sekä alkuperän jäljitettävyyden.⁴⁰

541 Hyvän ravitsemuslaadun varmistamiseksi elintarvikehankinnoissa ja
542 ruokapalvelusopimuksissa käytetään Sydänmerkki-aterian kriteereitä ja
543 aterianosakohtaisia ravitsemuslaadun vähimmäisvaatimuksia^{28, 41}.

544 Elintarvikehankintojen sosiaalista vastuullisuutta voidaan edistää käyttämällä sellaisia
545 sosiaalisen vastuullisuuden sertifiointeja, kuten Reilun kaupan sertifiointi, jos
546 elintarvikkeet ovat niin sanottuja riskimaat tuotteita.^{38, 28}

4.2.3 Ruokahävikki

547

548

549 Ruoka-ainevalintojen lisäksi ruokahävikin vähentäminen on merkittävä ruuan
550 ympäristökuormitusta ehkäisevä toimenpide²⁸. Noin viidennes ruokapalveluissa
551 valmistetusta ruoasta päätyy hävikkiin. Suurin osa hävikistä syntyy linjastohävikistä
552 tarjoiluvaiheessa.

553 Ruokapalvelutoimijan on huolehdittava siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman
554 vähän ruokahävikkiä ja elintarvikejätettä²⁸. Uusi jäteasetus velvoittaa elintarvikealan
555 toimijan kuten ruokapalvelun luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset

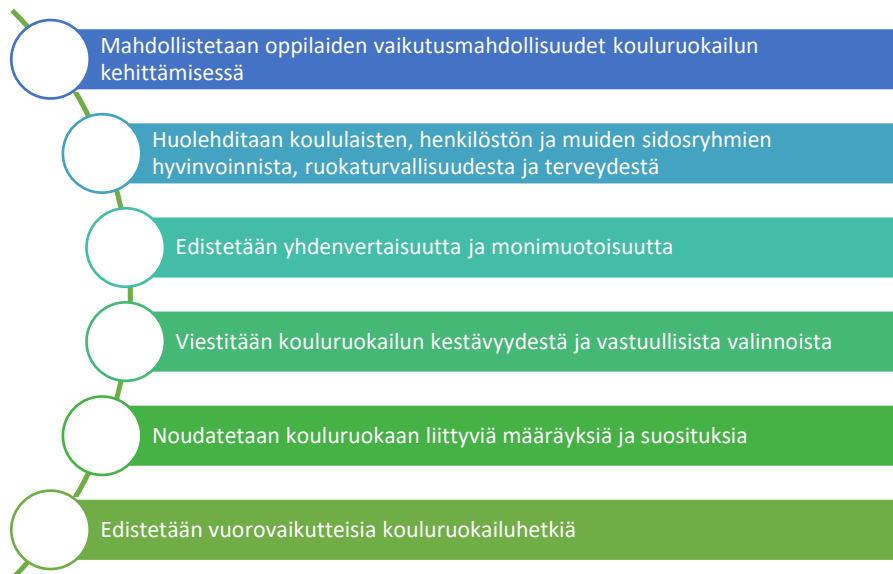
556 elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä
557 elintarviketurvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin⁴².

558 Kouluyhteisö voi yhteistyönä vähentää ruuan valmistuksessa aiheutuvaa
559 ruokahävikkiä hyvällä tilaus-, logistiikka- ja informaatiojärjestelmällä, jolla voidaan
560 ottaa huomioon ruokailijamäärien vaihtelu sekä suuremmat, etukäteen tiedossa olevat
561 poissaolot. Tilaajan ja ruokapalveluntuottajan väliseen palvelusopimukseen kirjataan
562 ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet. Hävikin
563 vähentämisen tulee olla sekä ruokapalveluntuottajan, -tilaajan että asiakkaan yhteinen
564 tavoite.

565 4.3 Sosiaalinen vastuullisuus

566 Kouluympäristössä sosiaalisella kestävyydellä ja vastuullisuudella tavoitellaan
567 kouluyhteisön kokonaisvaltaista hyvinvointia, kaikkien tasavertaisuutta, turvallisuutta
568 ja mahdollisuutta osallisuuteen. Kouluruokailulla on keskeinen merkitys
569 kouluympäristössä sosiaalisen vastuullisuuden rakentajana.

570 Kuvassa x esitetään keskeiset kouluruokailun sosiaalista vastuullisuutta edistävät
571 asiat. Elintarvikehankintojen sosiaalista vastuullisuutta käsitellään lyhyesti luvussa
572 4.2.2 Vastuullisten elintarvikehankintojen kriteerit



573

574 *Kuva 1: Sosiaalinen vastuullisuus kouluruokailussa*

575 **4.4 Taloudellinen vastuullisuus**

576

577 Taloudellisesti kestävät hankinnat tukevat julkisen talouden tasapainoa ja
578 tilaajaorganisaation kustannustehokasta toimintaa²⁸. Taloudelliseen kestävyys-
579 vaikuttavat esimerkiksi harmaan talouden ja kartellien torjuminen ja
580 verovastuullisuuden ja huoltovarmuuden varmistaminen. Kustannustehokkuutta
581 voidaan edistää hyödyntämällä yhteis- ja vaikuttavuusperusteisia hankintoja ja
582 kehittämällä elinkaaritiloudellisuuden arviointia.

583 Taloudellisesti kestävä kouluruokailu huomioi, mitkä ovat palvelun tuottamisen
584 kerrannaisvaikutukset esimerkiksi työllisyyteen ja aluetalouteen²⁸. Kouluruokailuun
585 liittyvät päätökset vaikuttavat myös asiakkaiden ja ympäristön hyvinvointiin sekä
586 huoltovarmuuteen.

587 Kouluruokailun merkitys on tärkeä ymmärtää laajasti, ja kirjata kouluruokailun
588 kehittämistavoitteet kunnan tai koulutuksen järjestäjän strategiaan.
589 Kehittämistavoitteiden toteuttamiselle linjataan konkreettiset toimenpiteet, jotka
590 kirjataan muun muassa paikalliseen opetussuunnitelmaan ja ruokapalvelun
591 palvelusopimukseen tai –kuvaukseen.

592 **4.4.1 Ruuan kotimaisuusaste, ruokaturva ja** 593 **huoltovarmuus**

594

595 Suomelle ja suomalaisille itsenäinen ja toimiva ruokajärjestelmä on merkittävä asia,
596 koska vain se varmistaa ruokaturvan toteutumisen sekä toimeentulon järjestelmässä
597 työskenteleville ihmisille⁴³. Ilmastonmuutos, monimuotoisuuden häviäminen ja
598 kriisitilanteet voivat heikentää Suomessakin ruokaturvaa merkittävästi²⁷. Hyvällä
599 huoltovarmuudella turvataan kriisitilanteiden edellyttämä ruuantuotannon
600 omavaraisuus.

601 Julkisilla ruokahankinnoilla on tärkeä merkitys huoltovarmuuden kokonaisuudessa²⁷.
602 Ruokapalveluiden ruuan kotimaisuusaste on kyselytutkimuksen perusteella
603 keskimäärin xx % (*uusi selvitys tulossa lokakuu 2022*). Kotimaisuusasteessa on
604 suuret erot kuntien ja tuoteryhmien välillä, ja esim. kalan ja kasviproteiinien
605 kotimaisuusastetta tulisi parantaa⁴⁴. Kotimaisuusasteen nostaminen parantaa
606 ruokaturvaa. Suomessa on myös erinomainen elintarviketurvallisuus, kuten
607 elintarvikehygienia ja tuoteturvallisuus, joka taataan elintarvikelainsäädännöllä ja -

608 valvonnalla⁴⁵. Elintarvikeeturvallisuus on merkittävä osa ruokaturvaa. Oiva-järjestelmän
609 hymynaama kouluravintolassa viestii elintarvikelainsäädännön noudattamisesta⁴⁶.

610 Julkisissa ruokahankinnoissa tulee kiinnittää huomioita huoltovarmuuden
611 toteutumiseen, kuten häiriö- ja poikkeusoloihin varautumiseen⁴⁷. Hankintayksikkö voi
612 tarjouspyynnössä asettaa hankinnan kohteelle sellaisia vähimmäisvaatimuksia ja
613 vertailuperusteita, joilla voidaan edistää kotimaisen tai paikallisen yrityksen
614 menestymismahdollisuuksia tarjouskilpailussa. Esimerkiksi elintarvikehankinnoissa
615 voidaan vaatia vastuullisuutta vähimmäisvaatimuksena.

616

617 **4.5 Ravitseminen ja terveyden edistäminen** 618 **osana vastuullisuutta**

619

620 Ravitseminen ja terveyden edistäminen ovat tärkeä osa kouluruokailun vastuullisuutta
621 ja linkittyy muihin vastuullisuuden osa-alueisiin, kuten ekologiseen vastuullisuuteen.

622 Kouluruokailun raaka-ainevalintojen suunnittelussa tulee huomioida lasten ja nuorten
623 ruokavalion parantamista koskevat suositukset kuten kasvisten, hedelmien ja
624 marjojen sekä kalan käytön lisääminen, ja suolan, punaisen lihan, leikkeleiden ja
625 makkaroiden saannin vähentäminen⁸. Ne edistävät aterioiden ravitsemuksellisen
626 laadun lisäksi kestävyystavoitteita^{8,28}.

627 Ruokalistalla on suositeltavaa olla päivittäin tarjolla kaikille vapaasti valittava
628 kasvisruokavaihtoehto^{8,10}. Se voidaan toteuttaa esimerkiksi lakto-ovovegetaarisena
629 tai vegaanisena asiakasryhmän toiveiden ja tarpeiden mukaan. Kasvisruokien suosio
630 on lisääntynyt etenkin yläkouluikäisten ja toisen asteen opiskelijoiden sekä
631 henkilöstön keskuudessa, ja moni haluaa lihaa sisältävään ruokavalioon vaihtelua
632 kasvisaterioista.

633 Kasvisten, hedelmien ja marjojen käyttöä koululounaalla pyritään edistämään lisäksi
634 salaattipöydällä, jossa salaatin eri komponentit ovat tarjolla erikseen⁸. Vaihteleva
635 salaattitarjonta hyödyntää vuodenajan sesongit ja kotimaisia vaihtoehtoja pyritään
636 tarjoamaan mahdollisuuksien mukaan.

637 Palkokasvit, kuten kotimainen herne ja härkäpapu, ja niistä valmistetut tuotteet ovat
638 suositeltavia proteiinin lähteitä sekä terveyden että ympäristön kannalta^{8,10}. Kestävää

- 639 kehitystä tukeviin valintoihin kuuluvat myös peruna ja viljalisäke riisin tilalla sekä
640 silakan, järvikalan ja vajaasti hyödynnettyjen kalalajien käyttö.
- 641 Terveydellistä syistä erityisruokavaliota noudattavalle oppilaalle tarjotaan koulussa
642 sopivaa ja turvallista ruokaa kestävyys huomioiden, esimerkiksi
643 kasvisruokavaihtoehtoa hyödyntäen^{8,10}. Erityisruokavaliot toteutetaan kouluaterioilla
644 ravitsemussuositusten mukaisesti. Eettiset ja eri uskontoihin liittyvät tarpeet, jotka
645 poikkeavat merkittävästi perusruokavaliosta, otetaan huomioon koulutuksen
646 järjestäjän linjausten mukaisesti. Opiskelijoiden monikulttuurisen taustan
647 kunnioittaminen ja huomioon ottaminen edistää sekä osallisuutta että
648 yhdenvertaisuutta ja on osa sosiaalista vastuullisuutta. Lisäksi perusopetuslain
649 mukaan opetusta suunniteltaessa, järjestettäessä ja siitä päätettäessä on
650 ensisijaisesti huomioitava lapsen etu².
- 651 Ruuan ravitsemuslaatua seurataan kouluruokailun ruokasuositusten mukaisen laadun
652 varmistamiseksi.

653 4.6 Kehittämisehdotukset

- 654
- 655 • Huomioidaan raaka-ainevalinnoissa ja ruokalistasuunnittelussa ruoan
656 terveysvaikutukset sekä ilmasto- ja ympäristövaikutukset.
 - 657 • Tarjotaan kasvisruokaa kestäväen kehityksen tavoitteiden mukaisesti toisena
658 pääruokavaihtoehtona.
 - 659 • Käytetään elintarvikehankinnoissa ruuan vastuullisuutta lisääviä
660 hankintakriteereitä.
 - 661 • Seurataan ja arvioidaan ruuan laatua (aistittava laatu, ravitsemus- ja
662 vastuullisuusvaatimukset) säännöllisesti.
 - 663 • Laaditaan selkeät ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin
664 vähentämistavoitteet ruokahävikin puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä.
 - 665 • Varmistetaan henkilöstön riittävä ympäristöosaaminen perus- ja
666 täydennyskoulutuksilla.

- 667 • Lisätään ruokapalveluiden elintarvikkeiden kotimaisuusastetta sekä luomu- ja
668 lähiruuan käyttöastetta. Seurataan käyttöasteen kehittymistä säännöllisesti
669 kuntatasolla ja kansallisesti.
- 670 • Laaditaan tilaajan ja ruokapalvelutuottajan välille palvelukuvaus tai -sopimus,
671 johon kirjataan keskeiset kouluaterioiden järjestämiseen ja tarjottaviin
672 aterioihin liittyvät laatu-, ravitsemus- ja vastuullisuusvaatimukset.

673 5 Muut kehittämiskohteet

674

675 5.1 Oppilaiden ja opiskelijoiden kuuleminen

676 Kouluruuan kehittämisohjelman tavoitteena on ollut kuulla laajasti kouluruokailun
677 keskeistä asiakaskuntaa eli oppilaita ja opiskelijoita. Maa- ja metsätalousministeriö
678 toteutti keväällä 2022 yhteistyössä Nuorten Akatemian Osallisuuden
679 osaamiskeskuksen nuorten kuulemisen työpajoja¹⁸, joiden tarkoituksena oli kuulla
680 nuorten mielipiteitä kouluruokailun kehittämisestä ja millä tavoin nuorten tulisi voida
681 vaikuttaa kouluruokailuun.

682 Kouluruokailuun vaikuttamisen keinoista nuoret nostivat esille helposti toteutettavat
683 kyselyt ja aloite-/palautelaatikot, joita voitaisi käyttää enemmänkin. Tärkeänä nostona
684 tulivat esille myös nuorten vaikuttajaryhmät, oppilaskunnat ja nuorisovaltuusto, jotka
685 voitaisi ottaa paremmin mukaan kouluruokailun suunnitteluun, toteutukseen ja
686 arviointiin.

687 Työpajojen lisäksi kehittämisohjelman aikana on tehty osana sidosryhmäyhteistyötä
688 oppilaskyselyitä¹¹ kohdennetusti neljän kunnan alueella oleviin oppilaitoksiin.
689 Kyselyjen tavoitteena on ollut osallistaa ja edistää nuorten kuulemista sekä saada
690 konkreettista tietoa oppilailta ja opiskelijoilta kouluruokailun kehittämiseksi. Runsaat
691 vastausmäärät viestivät oppilaiden halusta vaikuttaa ja tulla kuulluksi kouluruokailun
692 kehittämiseen liittyvissä asioissa. Oppilaiden äänen tulisi kuulua kaikessa
693 ruokailujärjestelyjen ja ateriatarjonnan kehittämisessä.

694 Maa- ja metsätalousministeriö järjesti kehittämisohjelman laadinnan tueksi rakentavan
695 yhteiskunnallisen Erätauko-keskustelun⁴⁸. Keskustelijoiden kesken vallitsi
696 yksimielisyyttä siitä, että oppilailta koettiin olevan liian vähän mahdollisuuksia
697 vaikuttaa ruokailuun. Keskustelijat olivat sitä kuitenkin sitä mieltä, että kouluruokailua
698 pitäisi kehittää nuoria kuunnellen.⁴⁹

699

700 5.2 Kouluruokailun markkinointi ja viestintä

701 Kunnallisissa palveluissa, kuten kouluruokailussa, viestintä on nykyisin keskeinen osa
702 palvelun tuottamista. Kouluruokailun viestinnästä vastaa yleisimmin
703 ruokapalveluntuottaja, joka voi toimia kunnan viestintäyksikön tai viestinnästä
704 vastaavien henkilöiden kanssa yhteistyössä.

705 Viestintä on parhaimmillaan tavoitteellista toimintaa, joka sisältää suunnitelman
706 käytettävistä viestintävälineistä, toteutuksesta, vastuista ja seurannasta. Viestinnän
707 rooli korostuu erityisesti muutos- ja poikkeustilanteissa, joihin on tärkeä varautua
708 ennakolta. Kouluruokailuun liittyvän viestinnän suunnittelussa tulee myös huomioida
709 kunnallisen viestinnän erityispiirteet.

710 Kuntalain mukaan kunnallisessa viestinnässä pääasiallinen kanava ovat kunnan
711 verkkosivut, joista tulee löytyä tieto kaikesta kunnan toiminnasta. Kuntalaisen tulee
712 saada tietoa palveluista riippumatta siitä, mikä organisaatio ne tuottaa.
713 Kuntapalvelujen parissa toimivien organisaatioiden toiminnasta on viestittävä
714 asukkaiden eli kuntalaisten näkökulmasta sekä käytettävä selkeää ja ymmärrettävää
715 kieltä. file:///C:/Users/03209914/Downloads/1757-viestintaopas_ebook-2016.pdf

716 Kouluruokailuun liittyvän viestinnän pääasiallisina kohderyhminä ovat
717 loppukäyttäjäsivustojen lisäksi tilaaja-asiakas sekä huoltajat, mutta yhtä tärkeää on
718 huolehtia ajantasaisen viestinnän kohdentamisesta myös muille sidosryhmille.
719 Perinteisen ruokalistasta viestimisen lisäksi asiakkaat ja sidosryhmät tarvitsevat tietoa
720 kouluruokailun ja toiminnan tarkoituksesta, sisällöstä ja laadusta, käytännön
721 toteutuksesta ja yleisistä toimintaa ohjaavista periaatteista sekä vastuhenkilöistä.

722 Kouluruokailu tarvitsee tuekseen myös markkinointitoimia, joita voivat olla esimerkiksi
723 vanhemmille suunnatut esitteet tai tutustumisillat, joissa tarjotaan kouluruokaa. Ne
724 ovat tehokas keino edistää kouluruokailun arvostusta. Myös kouluruokailun hyödyistä
725 kertominen ja muiden positiivisten asioiden esille nostaminen tukevat kouluruokailun
726 myönteistä imagoa.

727 Oppilaiden ja opiskelijoiden ottaminen mukaan viestintäyhteistyöhön esimerkiksi
728 kyselyjen ja tempausten kautta tukevat ruokailun ohjauksen, osallistamisen ja
729 ruokakasvatuksen tavoitteita (Luku 3). Myös palvelusopimuksissa ja –kuvauksissa
730 kannattaa määritellä viestinnän osalta yhteistyön muodot sekä vastuut.

731 Tärkeä osa viestintää ovat päivittäiset asiakaspalvelutilanteet, joissa
732 ruokapalveluhenkilöstöllä on keskeinen rooli. Oppilaiden kuulemisen työpajoissa
733 (Luku 5) nousi esille keittiöhenkilökunnan rooli, joka joidenkin nuorten mielestä tuntui

734 etäiseltä ja jopa tyylyltä. Asiakaspalveluhenkisyys ja eri asiakasryhmän erityispiirteiden
735 tunteminen ovat osa ravitsemisalan ammattilaisen ammattitaitoa. Lisäksi
736 asiakaspalveluun tulisi varata myös riittävät henkilöstöresurssit.

737 5.3 Kouluruokailun seuranta

738

739 Perusopetussuunnitelman mukaan kouluruokailun laatua ja osallistumista tulisi
740 seurata ja arvioida säännöllisesti. Kouluruokailun osallistumista tukevien ja sitä
741 heikentävien tekijöiden tunnistaminen on tärkeää, jotta mahdollisimman moni oppilas
742 osallistuisi kouluruokailuun ja nauttisi kouluaterian.

743 Kouluruokailusuosituksen⁸ mukaan oleellista on seurata myös tarjolla olevien
744 ruokalajien ja aterianosien nauttimista, koulun henkilöstön osallistumista ruokailuun,
745 kodin ja koulun yhteistyön toteutumista sekä ruokahävikkiä. Ruokailuun osallistumisen
746 päivittäisseurannan kehittäminen tukisi myös muun muassa ruuan valmistus- ja
747 tarjoiluhävikin hallintaa.

748 Terveyden ja hyvinvoinninlaitoksen toteuttamat Kouluterveyskysely sekä kunnan
749 hyvinvoinnin ja terveyden edistämistyötä kuvaava TEA-viisari keräävät kansallisesti
750 tietoa kouluaikaisesta ruokailusta. Ruokapalvelut ja koulut järjestävät tyypillisesti
751 myös oppilas- ja asiakastyytyväisyyskyselyjä, joita voidaan hyödyntää esimerkiksi
752 reseptiikan ja ruokalistan kehittämisessä.

753 OECD tutkii politiikkatoimien, kuten kouluruokailun vaikuttavuutta. Suomessa
754 kouluruokailun vaikuttavuuden arviointia tulisi kehittää ottamalla käyttöön indikaattorit,
755 jotka sisältävät muun muassa kuntien välillä vertailukelpoisia kustannustietoja (€),
756 kouluruokailuun osallistumista ja sen laatua. Lisäksi kestävyyttä edistävien
757 toimenpiteiden, kuten luomu- ja kasvisruuan käytölle sekä ruokahävikin
758 vähentämiseksi asetettujen kansallisten tavoitteiden toteutuminen voivat olla osa
759 vaikuttavuuden seurantaa. Kouluruokailulle määritellyt vaikuttavuusindikaattorit
760 mahdollistaisivat tulevaisuudessa entistä kohdennetumman kouluruokailun
761 kehittämistyön.

762

763 5.4 Suomen kouluruokailu kansainvälisessä 764 kontekstissa

765

766 Suomen pitkäaikainen kouluruokailun kehittäminen ja kouluruokaosaaminen
767 kiinnostavat kansainvälisesti, koska kouluruoka on sijoitus oppimiseen ja hyvinvointiin
768 sekä tulevaisuuden tuottavaan talouteen. Monet kansainväliset järjestöt (mm.
769 Yhdistyneet kansakunnat, Maailmanpankki⁵⁰, OECD⁵¹), tunnistavat kouluruokailun
770 hyödyt ja kannustavat politiikkatoimiin, joilla edistetään kouluruokailua.
771 Maailmanpankki muistuttaa, että maiden tulee koulutusmahdollisuuksien tarjoamisen
772 sijaan painottaa oppimistuloksia ja että kouluruokailu on kustannustehokas työkalu
773 kansantalouden näkökulmasta.

774 YK:n kestävän kehityksen 17 tavoitteesta (sustainable development goal, SDG) useat
775 liittyvät kouluruokailuun (Luku 4). Näiden tavoitteiden edistämiseksi vuoden 2021
776 World food system summitin jälkeen käynnistettiin kouluruokakoalitio.
777 Kouluruokakoalition tavoitteena on kansallisten kestävien kouluruokailuohjelmien
778 edistäminen, jotta jokaisella lapsella olisi mahdollisuus saada terveellinen ja ravitseva
779 ateria koulussa vuoteen 2030 mennessä. Maailman Ruokaohjelma (World Food
780 Programme, WFP) tukee kouluruokakoalitiota, jonka johdossa ovat Suomi ja
781 Ranska.⁵²

782 Talousjärjestö OECD edistää tietopohjaisia politiikkaratkaisuja ja kannustaa maita
783 kouluruokailun kehittämiseen. OECD painottaa, että näytöt kouluruokailun
784 vaikuttavuudesta ovat keskeisiä perusteita maakohtaisten
785 kouluruokailupolitiikkatoimien kehittymiselle. Kouluruokailu edistää oppimista ja auttaa
786 etenkin heikoimmassa asemassa olevia lapsia terveellisemmän ruokavalion
787 omaksumisessa. Terveellinen ruokavalio suojaa ylipainolta, kansanterveysongelmalta,
788 joka laskee OECD-maiden BKT:ta 3,3 %. Lisänäyttöä kaivataan etenkin
789 kouluruokaohjelmien kustannusvaikuttavuudesta.

790 Suomalaisen kouluruokaosaaminen ja ratkaisujen tunnetuksi tekeminen maailmalla
791 hyödyttää Suomea monin tavoin. Tästä näkökulmasta kouluruokailun kehittäminen on
792 tärkeää, jotta voimme ylläpitää ja vahvistaa kouluruokailuun liittyvää erityisosaamista
793 ja asiantuntijuutta myös kansainvälisellä tasolla. Profiloituminen kouluruokailun
794 asiantuntijamaana vahvistaa Suomen maabrändiä demokraattisena
795 tietoyhteiskuntana. Lisäksi tunnettuus kouluruokaosaajana vahvistaa suomalaista
796 teknologiavienttiä, kun esimerkiksi yritysten kouluruokailun suunnittelua tukevat
797 digitaaliset ratkaisut saavat selkeän viitekehityksen. Yleisellä tasolla
798 kouluruokaohjelmat parantavat etenkin hauraiden maiden ruokaturvaa ja edistävät
799 olojen vakiintumista, mikä heijastuu myös Suomeen.

800 5.5 Kehittämisehdotukset

- 801 • Kehitetään kunnissa nuorten kuulemisen tapoja kouluruokailun kehittämisen
802 osalta
- 803 • Seurataan säännöllisesti kouluruokailun asiakastyytyvyyttä.
- 804 • Viestitään kouluruokailun periaatteista ja käytännön toteutuksesta ruokailija-
805 asiakkaille ja muille sidosryhmille.
- 806 • Seurataan kouluruokailuun osallistumisastetta sekä selvitetään osallistumista
807 tukevien ja osallistumista heikentäviä tekijöitä kunnan tasolla ja
808 valtakunnallisesti.
- 809 • Kehitetään indikaattorit kouluruokailun vaikuttavuuden arviointiin.
- 810 • Edistetään kouluruokavientiä ylläpitämällä ja kehittämällä kansallisesti
811 kouluruokaosaamista ja –asiantuntijuutta sekä edistämällä kansallista ja
812 kansainvälistä kouluruokailuun liittyvä yhteistyötä.

813 **Liite 1: Kouluruuan kehittämisohjelman**
814 **Kouluruoka 2.0. työryhmä**

815 Toimikausi 1.11.2021 – pääministeri Marinin hallituksen toimikauden loppuun,
816 kuitenkin enintään 31.3.2023 saakka.

817 **Puheenjohtaja:**

818 Minna-Mari Kaila, osastopäällikkö, maa- ja metsätalousministeriö

819 **Varapuheenjohtaja:**

820 Anna-Leena Miettinen, yksikön päällikkö, maa- ja metsätalousministeriö

821 **Jäsenet:**

822 Mari Erho, äidinkielen lehtori, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä Gradia (Aineopettajien
823 liitto ry)

824 Kirsi Hanski, ruokapalvelupäällikkö, Tuusulan kunta (AMKO ry)

825 Marjut Huhtala, toiminnanjohtaja, Ammattikeittiösaajat ry AMKO ry

826 Auvo Huotari, rehtori, Oulun kaupunki (Suomen rehtorit ry)

827 Minna Huttunen, neuvotteleva virkamies, maa- ja metsätalousministeriö

828 Kaisa Isotalo, rehtori, Seinäjoen kaupunki (Suomen rehtorit ry)

829 Kari Jaakkola, ruokapalvelupäällikkö, Ration seudun koulutuskuntayhtymä (AMKE ry)

830 Kristiina Janhonen, erikoistutkija, THL/dosentti, Helsingin yliopisto

831 Jyrki Karppinen, tuotantopäällikkö, Kymijoen Ravintopalvelut Oy (AMKO ry)

832 Heli Kuusipalo, johtava asiantuntija, Terveysten ja hyvinvoinnin laitos

833 Marjaana Manninen, opetusneuvos, Opetushallitus

834 Sari Nissinen, ruokapalvelujohtaja, Jyväskylän koulutuskuntayhtymä Gradia (AMKE

835 ry) Niina Pasanen, luokanopettaja, Kuortaneen kunta (Suomen luokanopettajat ry)

836 Jouni Pynnöniemi, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

837 Elina Särmälä, ruokapalvelujohtaja, Saimaan Tukipalvelut Oy (VRN)

838 Sanna Talvia, yliopistonlehtori, Itä-Suomen yliopisto / Kokoava –hanke

839 Tarja Tenkula, erityisasiantuntija, Suomen Kuntaliitto

840 Aila Vuorikoski, kotitalousopettaja, Valkeakosken kaupunki (Kotitalousopettajien liitto
841 ry)

842 Auli Väänänen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

843 **Sihteeri:**

844 Virpi Kulomaa, asiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

845 **Varasihteeri:**

846 Kirsi Viljanen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

847

848 **Liite 2: Kouluruokailun järjestämisessä ja**
849 **ruokahankinnoissa huomioitavia strategioita ja**
850 **ohjelmia sekä oppaita**

851 **Kansallinen julkisten hankintojen strategia** tähtää julkisten hankintojen
852 vaikuttavuuden kehittämiseen yhteistyössä valtion hallinnon, kuntasektorin ja
853 tarjoajien kanssa. Hankintastrategia on annettu valtioneuvoston periaatepäätöksenä.
854 Periaatepäätös sisältää strategian lisäksi strategiaa toteuttavat konkreettiset linjaukset
855 sekä toimenpiteet innovaatioihin ja vastuullisiin elintarvikehankintoihin liittyen.

856 **Luomuohjelman** tavoitteena on luomun käytön lisääminen ammattikeittiöissä.
857 Kansallisessa julkisten hankintojen strategiassa luomun käytön tavoitteeksi on
858 asetettu 25 prosenttia kaikista elintarvikkeista vuoteen 2030 mennessä.

859 **Lähirookaohjelma** kannustaa hyödyntämään paikallista ruoantuotantoa ja
860 satokauden tarjontaa ruokahankinnoissa parantamalla hankintaosaamista, laadullisia
861 kriteereitä ja hankintavaatimuksia.

862 **Kotimaisen kalan edistämisohjelman** tavoitteena on lisätä kotimaisen kalan
863 tarjontaa ruokapalveluissa ja kehittää etenkin vähemmän hyödynnettyjen kalalajien,
864 kuten särkikalat ja silakka, saatavuutta ja käyttöä ammattikeittiöissä. Runsaammalla
865 kalan käytöllä on lukuisia positiivisia vaikutuksia sekä terveyteen että ekologiseen
866 kestävyYTEEN.

867 **Ilmastoruokaohjelman** tavoitteena on tukea yhteiskunnan siirtymistä kohti
868 ilmastokestävää ruokajärjestelmää. Ilmastokestävässä ruokajärjestelmässä
869 huomioidaan kaikki kestävyYDEN näkökulmat: sosiaalinen, taloudellinen, kulttuurinen
870 ja ekologinen kestävyys. Valmisteilla oleva ohjelma toimeenpanee mm.
871 hallitusohjelman tavoitetta: Lisätään julkisissa hankinnoissa ja ruokapalveluissa
872 kotimaisten kasviperäisten tuotteiden ja kalan osuutta ravitsemussuosittelujen ja
873 vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti.

874 **Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas** ohjaa kouluruokailun järjestämiseen
875 ekologisesti, sosiaalisesti, taloudellisesti sekä ravitsemuksellisesti vastuullisesti.
876 Oppaasta löytyy runsaasti kehittämisohjeita kouluruokailun kestävyYDEN
877 lisäämiseksi sekä ruokapalvelun tilaajalle että tuottajalle.

878 **Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin** ohjaa vastuulliseen ja kestäväYDEN
879 kouluruokailun raaka-aineiden ja elintarvikkeiden hankintaan tuoteryhmäkohtaisilla
880 hankintakriteereillä ja kuvaten eri tuoteryhmien keskeisiä vastuullisuuskysymyksiä.

- 881 **Lähirookaopas** ohjaa lähiruuan hyödyntämiseen ja hankintaan ruokapalveluissa
882 tarjoten runsaasti hankintaesimerkkejä eri kokoisista ruokapalveluista.
883

884 Liite 3: Sanasto

- 885 **Ruokaosaaminen** on tietoa ja taitoa ruoan alkuperästä ja reiteistä, laadusta,
886 ruoanvalmistusmenetelmistä sekä ruoka- ja ruokailukulttuurista.
887 <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/perusopetus/419550/tekstikappale/429108>
- 888 **Ruokakasvatus** on laaja kokonaisuus, jonka keskeinen vastuuoppiaine on kotitalous.
889 Ruokakasvatuksessa keskeisiä ovat ruokaan, ruokailuun, ravitsemukseen ja
890 kuluttajaosaamiseen liittyvät tavoitteet, sisällöt sekä pedagogiset käytänteet. Ruoka
891 on siinä ohjauksen pedagoginen työväline ja ruokailutilanne vuorovaikutusta ja
892 viestintää, jossa otetaan huomioon oppilaiden ikäkausi ja edellytykset sekä yksilölliset
893 tarpeet.
- 894 **Ilmastovaikutukset** ovat ihmisen toiminnan aiheuttamat vaikutukset ilmastoon.
- 895 **Luomu, luonnon mukainen tuotanto**, on tarkkaan valvottu, sertifioitu tuotantotapa,
896 joka perustuu eurooppalaiseen luomulainsäädäntöön. Luomutuotannossa teolliset
897 väkilannoitteet ja -rehut, synteettiset torjunta-aineet, muuntogeenisten (GM) raaka-
898 aineiden käyttö ja tuotteiden säteilyttäminen on kielletty.
- 899 **Lähiruoka** on kansallisen lähiruokaohjelman mukaan erityisesti paikallisruokaa, joka
900 edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja
901 jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla
902 alueella. Ohjelmassa omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai
903 sitä pienempää aluetasoa.
- 904 **Oiva-järjestelmä** on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota
905 koordinoi Ruokavirasto. Tarkastustuloksista viestitään ravintolan seinällä Oivahymyllä.
- 906 **Ravitsemussitoumus** on suomalainen toimintamalli, joka auttaa ja kannustaa ruoka-
907 alan toimijoita sekä sidosryhmiä parantamaan ruokavalion ravitsemuslaatua sekä
908 edistämään ravitsemusvastuullisia toimintatapoja. Tavoitteellinen ja mitattava
909 toimenpidesitoumus on oiva työkalu esimerkiksi yrityksen tai yhteisön oman
910 ravitsemusvastuullisuuden kehittämisessä. Ravitsemussitoumuksen voi tehdä
911 kahdeksalla eri sisältöalueella, joihin ravitsemussuosituksessa kohdistuu keskeisiä
912 muutostavoitteita. Nämä kaikki ovat väestön ravitsemuksen parantamisen kannalta
913 merkittäviä tuote- tai palvelumuotoilun kohteita
- 914 **Sydänmerkki** on ravitsemuksellisesti laadukkaiden elintarvikkeiden ja aterioiden
915 merkintäjärjestelmä, joka auttaa viestimään ruokailijoille terveellisistä valinnoista.
916 Jokaiselle aterianosalle on omat kriteerit, joissa kiinnitetään huomiota rasvan

- 917 määrään ja laatuun sekä suolan määrään. Lisäksi kuitupitoisuudella on merkitystä
918 viljapohjaisissa aterianosissa.
- 919 **Ympäristövaikutukset** ovat ihmisen aiheuttamat yleensä haitalliset vaikutukset
920 ympäristöön. Vaikutukset voivat olla suoria tai välillisiä sekä paikallisia, alueellisia tai
921 globaaleja.
- 922 **Sosiaalinen vastuullisuus** on kokonaisvaltaista fyysistä, psyykkistä ja sosiaalista
923 hyvinvointia, mikä mahdollistaa hyvän arjen ja merkityksellisen elämän⁵³. Sosiaalinen
924 vastuullisuus kattaa asiat, joita ilman kenenkään ei tulisi olla. Sen ytimenä on
925 yhteiskunnallinen oikeudenmukaisuus ja osallisuus, joita kunnat toteuttavat omassa
926 toiminnassaan.
- 927 **Taloudellinen vastuullisuus** on perusta vastuullisuuden muille ulottuvuuksille. Se on
928 tasapainoista talouden kasvua, joka ei perustu esimerkiksi velkaantumiseen tai
929 luonnonvarojen hävittämiseen⁵⁴. Taloudellinen vastuullisuus on tasapainottelua lyhyen
930 aikavälin voittojen tavoittelun ja pitkän aikavälin hyötyjen välillä. Se on hyvän tuloksen
931 saavuttamista vastuullisin keinoin⁵⁵.

932 Lähteet

¹ Opetushallitus: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kouluruokailu-kuuluu-kaikille>

² Perusopetuslaki 21.8.1998/628, 31 § Opetuksen maksuttomuus:
<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>

³ Lintukangas Seija & Palojoki Päivi. School Dining in Finland. Learning and Well-Being. Porvoo 2016.

⁴ Lukiolaki 10.8.2018/714 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180714>

⁵ Laki ammatillisesta koulutuksesta 531/2017 koulutuksesta
<https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170531>

⁶ Opetushallitus: Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Helsinki 2016.

- ⁷ Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta - Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019
- ⁸ Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN). Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus. Helsinki 2017.
- ⁹ Tilles-Tirkkonen Tanja ym. 2021: Kattava koululounas ja välkyt välipalat. Koulupäivän aikainen ruokailu tänään ja huomenna. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2021:31. Helsinki 2021.
- ¹⁰ Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos: Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta - Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Helsinki 2019
- ¹¹ Kouluruuan kehittämissuunnitelman oppilaskyselyt. Maa- ja metsätalousministeriö 2022.
- ¹² Valtion ravitsemusneuvottelukunta, P-H: Kuntakysely. **Täydennä lähdettä**
- ¹³ Harrastamisen Suomen malli. <https://harrastamisensuomenmalli.fi/>
- ¹⁴ Ruokavirasto: Koulumaitotuki ja kouluhedelmätuki Lukuvuosi 2022-2023 -hakuopas
- ¹⁵ THL: Hyte-kerroin – kannustin kunnille. <https://thl.fi/fi/web/hyvinvoinnin-ja-terveyden-edistamisen-johtaminen/hyvinvointijohtaminen/hyvinvointijohtaminen-kunnassa/hyte-kerroin-kannustin-kunnille>
- ¹⁶ Kouluruuan kehittämissuunnitelman oppilaskyselyt. Maa- ja metsätalousministeriö 2022.
- ¹⁷ Janhonen, Kristiina: Adolescents' Participation and Agency in Food Education. Väitöskirja (artikkelit). Helsingin yliopisto, Kasvatustieteellinen tiedekunta 2016.
- ¹⁸ Osallisuuden osaamiskeskus ja maa- ja metsätalousministeriö: Nuorten kuuleminen tulevaisuuden kouluruokailusta keväällä 2022 –raportti.
- ¹⁹ Maa- ja metsätalousministeriö: Hyvin sanottu –keskustelufestivaalin Erätauko-keskustelut 2022.
- ²⁰ Talvia S, Lindholm T, Karhunen L, Helkkola L, Räsänen S, Ollilainen K, Kinnunen H, Anglé S. Ruokasuhteen pedagoginen viitekehys ruokakasvatuksen näkökulmana. Ainedidaktikka 2021;5(3):71-89.

²¹ Laitinen AL, Antikainen A, Mikkonen S, Kähkönen K, Talvia S, Varjonen S, Paavola S, Karhunen L, Tilles-Tirkkonen T. The “Tasty School” Model Is Feasible for Food Education in Primary Schools. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*. 2022;1-11. <https://doi.org/10.1111/jhn.13071>

²² Nykytila.fi <https://nykytila.fi/>

²³ Janhonen, K. & Elkjaer, B. (2022). Exploring sustainable food education as multiprofessional collaboration between home economics and school food services, *Journal of Education for Sustainable Development*, Accepted for publication/In press.

²⁴ Berggren, L. (2020). “It’s not really about the food, it’s about everything else”: Pupil, teacher and head teacher experiences of school lunch in Sweden. Doctoral dissertation. Department of Food, Nutrition and Culinary Science, University of Umeå.

²⁵ Suomen vanhempainliitto: Koululaisten vanhempien näkemyksiä lapsen koulunkäynnistä sekä kodin ja koulun yhteistyöstä. 2018. https://vanhempainliitto.fi/wp-content/uploads/2018/11/Vanhempien-Barometri-2018_raportti.pdf

²⁶ Opetushallitus <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tietoa-kouluruokailusta>

²⁷ Valtiovarainministeriö: Kansallinen julkisten hankintojen strategia 2020. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/162418>

²⁸ Maa- ja metsätalousministeriö: Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Helsinki 2021. <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/163640>

²⁹ United Nations- Department of Economic and Social Affairs: [The 2030 Agenda for Sustainable Development](https://sdgs.un.org/goals) (YK: Agenda 2030 -kestävän kehityksen tavoitteet). <https://sdgs.un.org/goals>

³⁰ Suomen kestävän kehityksen toimikunta: Suomi jonka haluamme 2050. Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus (2016) <https://kestavakehitys.fi/sitoumus2050>

³¹ Suomen kestävän kehityksen toimikunta: Sitoumus2050. Ravitsemussitoumus. <https://sitoumus2050.fi/web/sitoumus2050/tietoa-ravitsemussitoumuksesta#/>

³² Euroopan komissio, Euroopan vihreän kehityksen ohjelma 2019. https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_fi

- ³³ Euroopan komissio: Farm to fork strategy. 2020.
https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- ³⁴ Euroopan komissio, Biodiversiteettistrategia (2020).
https://environment.ec.europa.eu/strategy/biodiversity-strategy-2030_fi
- ³⁵ Valtioneuvosto: Valtioneuvoston periaatepäätös kansallisesta julkisten hankintojen strategiasta. 2020
<https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f806d890d>
- ³⁶ Kuluttajaliitto: Vastuullinen kuluttaminen. Ruokavalinnat
<https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/vastuullinen-kuluttaminen-ruokavalinnat/>
- ³⁷ Gaia Consulting Oy ja PTT: Luonnon monimuotoisuuden huomioiminen elintarvikehankinnoissa. 2022.
- ³⁸ Motiva: Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin. 2020.
https://www.motiva.fi/files/18215/Opas_vastuullisiin_elintarvikehankintoihin_-_suosituksia_vaatimuksiksi_ja_vertailukriteereiksi.pdf
- ³⁹ Maa- ja metsätalousministeriö: Luomu 2.0 – Suomen kansallinen luomuohjelma vuoteen 2030.
https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163286/MMM_2021_13.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- ⁴⁰ Maa- ja metsätalousministeriö: Lähiruokaa – totta kai! Lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025. Helsinki 2021.
https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163173/MMM_2021_8.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- ⁴¹ Sydänliitto: Sydänmerkki - Ammattikeittiöt.
<https://ammattilaiset.sydanmerkki.fi/ammattikeittiot/>
- ⁴² Ympäristöministeriö: <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>
- ⁴³ Maa- ja metsätalousministeriö: Ruokaturva. <https://mmm.fi/ruokaturva>
- ⁴⁴ Motiva: Julkisen sektorin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat. Kooste kyselystä. 2018.
- ⁴⁵ Ruokavirasto: Elintarvikeeturvallisuus Suomessa 2021-

⁴⁶ Ruokavirasto: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/oivahymy/>

⁴⁷ Valtioneuvosto: Valtioneuvoston huoltovarmuusselonteko. Valtioneuvoston julkaisu 2022:59. Helsinki 2022.
https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/164329/VN_2022_59.pdf?sequence=1&isAllowed=y

⁴⁸ Maa- ja metsätalousministeriö: Kouluruokailu - tehomuonitusta vai virkistävä hetki?
<https://mmm.fi/-/kouluruokailu-tehomuonitusta-vai-virkistava-hetki->

⁴⁹ Maa- ja metsätalousministeriö: Lasten ja nuorten osallistaminen kouluruokailuun puhututti Ylen Hyvin sanottu –keskustelufestivaaleille. 6.10.2022 <https://mmm.fi/-/lasten-ja-nuorten-osallistaminen-kouluruokailuun-puhututti-ylen-hyvin-sanottu-keskustelufestivaaleilla>

⁵⁰ Re-Imagining School Feeding: A High-Return Investment in Human Capital and Local Economies (wfp.org)

⁵¹ <https://www.oecd.org/agriculture/events/howtomakebetterpoliciesforschoolmeals.htm>

⁵² School Meals Coalition. <https://schoolmealscoalition.org/>

⁵³ Kuntaliitto. Sosiaalinen kestävyys. <https://www.kuntaliitto.fi/hyvinvointi-ja-sivistys/sosiaalinen-kestavyys>

⁵⁴ Opetushallitus: <https://www.oph.fi/fi/opettajat-ja-kasvattajat/kestavan-kehityksen-keskeiset-kasitteet>

⁵⁵ Ruokatieto. Taloudellinen vastuullisuus.
<https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/ruokaketjun-vastuullisuus/taloudellinen-vastuu>