

Aloite kouluruoan laadun parantamiseksi

Mikä on ongelma?

Espoo Cateringin kouluissa on usein huonolaatuista kouluruokaa. Tämä on suuri ongelma, sillä epämiellyttävää ruokaa ei syödä. Vuoden 2021 valtakunnallisen kouluterveyskyselyn mukaan yli kolmasosa oppilaista ei syö päivittäin kouluruokaa, mikä on haitallista sekä opiskelun että yleisen terveyden kannalta. Samasta tutkimuksesta ilmenee, että vuonna 2021 yli 42 % oppilaista ei syö joka päivä aamiaista.

Päivän tärkeimmän ja toiseksi tärkeimmän aterian, aamupalan ja lounaan, syömättä jättäminen on haitallista oppilaan yleiselle terveydelle ja keskittymiskyvylle. Varsinkin yläkoululaiset ovat antaneet paljon negatiivista kritiikkiä kouluruoasta, ja monelle oppilaalle on normaalia, että jotkut päivät viikossa ovat ”näkkipäiviä”. Näkkileipä ei ole ravintoarvoiltaan optimaalinen kouluruoka. Tämä johtaa joidenkin oppilaiden levottomuuteen tunnilla, mikä ei ole yleisen työrauhan kannalta positiivista.

Suomi on hyvinvointivaltio, joten se, että näin suuri määrä oppilaita jättää päivän tärkeimmän ja toiseksi tärkeimmän aterian syömättä, on järkyttävää ja haitallista kansanterveydelle. Seurauksena myös kaupassa käyminen koulupäivän aikana on lisääntynyt, mikä johtaa koulun alueelta poistumiseen ja opettajien vastuun lisääntymiseen.

Kouluruoan huonon laadun vuoksi syntyy luonnollisesti paljon hävikkiä, mikä ei ole todellakaan taloudellisesti kestävää. Kuitenkin pitää muistaa, etteivät kaikki kouluruoat ja lihankorvikkeet ole oppilaiden mielestä pahoja.

Ongelmat ovat yksittäinkin jo suuria, mutta yhtenä kokonaisuutena ne muodostavat valtavan ongelman, johon liittyvät muun muassa oppilaiden yleinen terveys, kestävä ruokailu ja Espoon budjetti. Asia koskettaa paria kymmentä tuhatta Espoon oppilasta eli tulevaa veronmaksajaa.

Miten ongelma ratkaistaan?

Kouluruoan laatua on nuorisovaltuutettujen mielestä parannettava. Kasviksia ja lihan korvikkeita on toki kestäväen kehityksen ja oppilaan terveyden vuoksi hyvä olla terveellisessä ruokavaliossa, mutta jollei suurin osa oppilaista syö tiettyä ruokaa, on ruokalistaa mietittävä uudelleen. Konkreettiset keinot, jolla saa kouluruoan maistuvammaksi ovat mm. kylmävalmistuksen käyttöönotto ja annoshinnan nostaminen.

Esimerkkinä, erään juhlapäivän kalapurilaiset, joissa pohjana ja kantena on ruisleipä, ei saanut oppilaiden ja opettajien keskuudessa millään tavalla parasta vastaanottoa. Vähemmän syötyjen kouluruokien ruokalistalle päätymistä voi ehkäistä kyselyillä tietyistä ruoista ja seuraamalla, paljonko hävikkiä niistä on syntynyt.

Koituuko ratkaisusta ongelmia?

Nuorisovaltuutetut kokevat esitetyn ratkaisun ainoaksi ongelmaksi mahdolliset lisäkulut. Kulut voidaan todennäköisesti kattaa järkevällä ruokalistan suunnittelulla ja pienellä kaupungin avustuksella.

Espoon nuorisovaltuutetut:

Thomas Karppinen

(Thomas.karppinen@outlook.com)

Maximilian Bergström

(Bergstrommaximilian@gmail.com)