

Valtuustoaloite kouluruokailun pilotista Mäntsälässä

Mäntsälän Vasemmiston valtuustoryhmä esitti valtuustoaloitteen kouluruokailun pilotista Mäntsälässä kunnanvaltuuston kokouksessa 9.2.2026 § 8, minkä valtuusto lähetti kunnanhallitukselle valmisteltavaksi. Kunnanhallitus lähetti aloitteen 23.2.2026 § 29 kokouksessaan tekninen ja elinvoimapalveluille sekä sivistys- ja hyvinvointipalveluille valmisteltavaksi. Alla Mäntsälän Vasemmiston valtuustoryhmän esittämä valtuustoaloite:

” Mäntsälän kouluruokailu perustuu valtakunnallisiin ravitsemussuosituksiin ja toimii pääosin hyvin. Samanaikaisesti kansallinen ja kansainvälinen tutkimus on nostanut esiin erityisesti ultraprosessoidun ruoan, ruokarytmin sekä proteiinin riittävyden merkityksen lasten ja nuorten vireyden, oppimisen ja terveyden kannalta.

Kouluruoka on monelle lapselle päivän keskeisin lämmin ateria, ja sillä on pitkäaikaisia vaikutuksia ravitsemustottumuksiin sekä terveyteen. Siksi on perusteltua tarkastella, voidaanko ruokailun laatua kehittää kokeilujen kautta ilman, että valtakunnallisista suosituksista irtaudutaan kokonaan.

Mäntsälän Vasemmiston valtuustoryhmä esittää, että kunta käynnistää kouluruokailun kehittämispilotin, jossa:

1. vähennetään puolivalmisteiden ja pitkälle prosessoitujen komponenttien käyttöä
2. lisätään perusraaka-aineista valmistettujen ruokien osuutta
3. tarkastellaan lounaan proteiinisällön riittävyttä
4. kokeillaan koulupäivää tukevaa välipalaratkaisua
5. seurataan vaikutuksia:
 - ruokailuun osallistumisesta
 - oppilaiden vireyteen ja jaksamiseen
 - ruokahävikkiin
 - kustannuksiin

Pilotin kesto olisi yksi lukuvuosi ja se toteutettaisiin 1–2 koulussa.

Tavoitteena ei ole kyseenalaistaa kansallisia ravitsemussuosituksia, vaan täydentää niitä käytännön kokeilulla ja tuottaa paikallista tietoa päätöksenteon tueksi.”

Tekninen ja elinvoimalautakunta 28.04.2026 § 39
114/12.01.03.00/2026

Mäntsälän vasemmiston valtuustoryhmä on jättänyt 9.2.2026 valtuustoaloitteen koskien kouluruokailun pilotointia Mäntsälässä.

Vastaus aloitteeseen

Kunnan kouluruokailu perustuu valtakunnallisiin ravitsemus- ja ruokasuosituksiin, lainsäädäntöön sekä lapsen oikeuksiin. Suositusten tarkoituksena on varmistaa, että lasten ravitsemus, terveys ja

hyvinvointi toteutuvat koulupäivän aikana. Suositukset pohjautuvat tutkittuun tietoon sekä Opetushallituksen asiantuntija-arvioihin. Viranhaltija ei voi ottaa vastuuta päätöksistä, jotka poikkeavat näistä valtakunnallisista suosituksista.

Toimielimillä on mahdollisuus tehdä suosituksista poikkeavia ratkaisuja. Mikäli toimielin kuitenkin päättää toimia vastoin valtakunnallisia suosituksia, sen tulee tiedostaa, että päätös voi vaarantaa lasten hyvinvoinnin ja terveyden. Tällöin toimielimen on myös määriteltävä, millainen proteiini määrä katsotaan riittäväksi eri-ikäisille lapsille. Lapsen proteiinin tarve on suhteellisesti suurin pienillä lapsilla ja vähenee kasvaessa. Yleisohjeena riittää noin 1 gramma proteiinia painokiloa kohden koko päivässä. (suositus on 4–10-vuotiailla 1,0 g/kg ja 11–18-vuotiailla 0,8–1,0 g/kg) Aikuisen elimistö voi hyödyntää noin 20 g proteiinia ateriaa kohden; lapsilla määrä on taas pienempi. Elimistö ei varastoi ylimääräistä proteiinia, vaan muuttaa sen rasvaksi, jos kokonaisenergiansaanti ylittää kulutuksen. Liika proteiini voi puolestaan korvata kuitupitoiset ruoka-aineet, mikä aiheuttaa vatsavaivoja, kuten ummetusta. Päivittäinen ateriakoostumus sekä perusraaka-aineiden määrittely on jo kuvattu valtakunnallisissa ohjeissa, ja näitä noudatetaan kunnan nykyisessä ateriapalvelussa.

Säännöllinen syöminen, 4-6 ateriaa päivässä, on avain hyvään ravitsemukseen ja turvaa riittävän ravintoaineiden saannin sekä pitää verensokerin tasaisena. Tämä on tärkeää etenkin pienille lapsille, jotka eivät pysty syömään suuria määriä kerrallaan. Kovin pitkiksi venyvät ateriavälit myös altistavat napostelulle ja siten ylipainolle. Aamupala jää liian usein koululaisilla kotona syömättä, ja kouluun tullaan tyhjällä vatsalla suoraan lounaalle. Terveyttä, normaalia kasvua ja kehittymistä edistävä syöminen perustuu monipuolisuuteen. Monipuoliset ruokavalinnat takaavat parhaiten sen, että lapsi saa riittävästi kaikkia tarvittavia ravintoaineita eli hiilihydraatteja, rasvoja, proteiinia, kuituja, vitamiineja sekä kivennäisaineita. Ruoista ravintoaineita saadaan riittävästi ja sopivassa suhteessa, kun pääateriat kootaan lautasmallin mukaan: puolet lautasesta kasviksia, neljännes hiilihydraattipitoista lisäketä (kuten perunaa, riisiä tai pastaa) ja neljännes proteiinin lähdettä (kasviproteiinia, kalaa, broileria tai lihaa).

Kunnan sivuilta, ruokalistojen vieressä löytyvät ruokien ravintosisällöt, josta voi tarkastaa aterian proteiini määrän sekä suhteuttaa sen ruokailijan painokiloa kohden. Koululounas on aina kokonainen ateria (sis. leipä, maito, mg, salaatti/ kasvis/ hedelmä pääruokien lisäksi) Kasvisruoka on vaihtoehtona kaikissa kouluissa joka päivä sekaruoan rinnalla, vapaasti otettavissa ilman erillistä ilmoitusta.

Pilotointia koskeva ehdotus aiheuttaisi myös merkittäviä lisäkustannuksia, joihin valtuuston tulisi myöntää erillinen lisämääräraha. Lisäksi vaihtoehtoisen ruokavalion tarjoaminen edellyttäisi huoltajien kirjallisen suostumuksen, koska kyse olisi erityisruokavaliosta. Tieteellisesti luotettavan pilottitutkimuksen edellytyksenä on lähtötilanteen ja lopputilanteen mittaaminen sekä vaikutusten arviointi. Lyhyt, alle viiden kuukauden pilotti ei mahdollista ravitsemukseen, terveyteen, vireyteen tai jaksamiseen liittyvien vaikutusten luotettavaa arviointia. Aiemmat kokeilut esimerkiksi välipalojen osalta eivät ole tuottaneet toivottua vaikuttavuutta. Pilotoinnin eettisyys lasten terveyteen liittyvissä kokeiluissa on huomioitava. Valtakunnalliset ja kansainväliset tutkimukset, kuten Meat consumption and obesity: A climate-friendly way to reduce health

inequalities (Sares-Jäske 2024), tarjoavat jo laajaan tutkimusnäyttöön perustuvaa tietoa, joka on päätöksenteon käytettävissä ilman erillistä paikallista pilottia.

Kunnan nykyiset ateriapalvelut toteuttavat jo toimenpiteet, joita pilotoinnilla tavoiteltaisiin, pois lukien kerran viikossa tarjottava kappaletuote. Ateriapalvelu valmistaa valtaosan aterioista itse perusraaka-aineista. Ultraprosessoitujen tuotteiden osuus on erittäin vähäinen, ja ne rajoittuvat käytännössä yhteen viikoittaiseen kappaletuotteeseen (esim. kalapyörykät). Perusraaka-aineet, kuten maito, munat, peruna, lihatuotteet ja viljat, ovat lähtökohtana kunnan ruoanvalmistuksessa, ja raaka-aineiden alkuperä sekä ravitsemuslaatu täyttävät hankintasopimusten mukaiset vaatimukset.

Prosessoitu tuote tarkoittaa kaikkia raaka-aineita, joita on millään tavoin käsitelty. Se ei tarkoita, että ruoka tai raaka-aine olisi ravitsemuslaadultaan yhtään sen heikompaa tai huonompaa. Prosessointia tapahtuu kaikessa ruoanvalmistuksessa (esim. perunan kuoriminen). Ultraprosessoitu ruoka on teollisesti pitkälle jalostettua, sisältäen usein runsaasti sokeria, suolaa, rasvaa ja lisäaineita, mutta vähän kuituja. Näitä ovat mm. valmisruoka-annokset, sipsit, karkit, limut ja teolliset leivonnaiset, joita ei koulussa tarjota. Elintarviketeollisuuden mukaan (esim. ETL:n uutishuone) ultraprocessoitu-termi ei ole tieteellisesti tarkka, ja monet tuotteet kuten täysjyväleipä tai raejuusto voivat olla hyviä ravitsemuksellisesti, vaikka ne luokitellaan pitkälle prosessoiduiksi.

Kunnan tarjoama kouluruoka on tavallista kotiruokaa, jonka ravitsemuksellinen laatu täyttää suositukset. Lasten toiveruokalistailla toistuvat esimerkiksi puurot ja kasvissosekeitot, mikä osoittaa ateriapalvelun onnistumista maistuvuudessa ja laadussa. Massaruokatuotannon luonteesta johtuen yksittäisten kotitaloustuotteiden käyttö ei ole realistista kustannusten, pakkausten koon ja niistä syntyvän jätteen määrän, saatavuuden, säilyvyyden ja henkilöstöresurssien näkökulmasta.

Mikäli asiaa käsitellään edelleen toimielimissä, suositellaan ravitsemusasiantuntijan kuulemista, jotta päätöksentekijöille voidaan tarjota ajantasainen, tutkimusperusteinen ja tasapuolinen tieto. Nykyinen kouluruokailu toteutetaan suositusten mukaisesti, kustannustehokkaasti ja ruokailijoiden hyvinvointia edistäen. Tästä näkökulmasta erillisen pilotin toteuttaminen ei ole tarpeellista eikä sen avulla ole mahdollista saada luotettavaa lisätietoa, jota ei jo ole valtakunnallisissa tutkimuksissa ja suosituksissa.

Valmistelija

ateria- ja puhtaspalvelupäällikkö Terhi Kerttula,
terhi.kerttula@mantsala.fi

Esittelijä

Tekninen johtaja Pynttari Mika

Päätösehdotus

Tekninen ja elinvoimalautakunta esittää kunnanhallitukselle ja edelleen kunnanvaltuustolle edellä perustelutekstissä todetun vastauksen saapuneeseen valtuustoaloitteeseen. Samalla lautakunta esittää, että aloite todetaan loppuun käsitellyksi.

Päätös

Hyväksyttiin päätösehdotuksen mukaisesti.

Kunnanhallitus 11.05.2026 § 81

Valmistelija

Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö Kerttula Terhi,
terhi.kerttula@mantsala.fi

Esittelijä

Kunnanjohtaja Laurila Hannu

Päätösehdotus

Kunnanhallitus merkitsee tiedoksi tekninen ja elinvoimalautakunnan vastauksen liittyen valtuustoaloitteeseen kouluruokailun pilotointi Mäntsälässä. Kunnanhallitus toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi ja lähettää aloitteen käsittelyn valtuustolle tiedoksi.

Päätös

Kunnanhallitus päätti yksimielisesti jättää asian pöydälle.

Kunnanhallitus 18.05.2026 § 91

Valmistelija

Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö Kerttula Terhi,
terhi.kerttula@mantsala.fi

Esittelijä

Kunnanjohtaja Laurila Hannu

Päätösehdotus

Kunnanhallitus merkitsee tiedoksi tekninen ja elinvoimalautakunnan vastauksen liittyen valtuustoaloitteeseen kouluruokailun pilotointi Mäntsälässä. Kunnanhallitus toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi ja lähettää aloitteen käsittelyn valtuustolle tiedoksi.

Käsittely

Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö Terhi Kerttulaa kuultiin asiantuntijana pykälän yhteydessä.

Päätös

Hyväksyttiin päätösehdotuksen mukaisesti.

Kunnanvaltuusto 08.06.2026
114/12.01.03.00/2026

Päätösehdotus

Kunnanvaltuusto merkitsee aloitteen käsittelyn tiedoksi.

Päätös