Valtuutettu Erika Tavion ym. valtuustoaloite lasten kotiruokaisemman ja vähemmän prosessoidun ruoan puolesta

Kaupunginvaltuusto 05.10.2026 § 75

Valtuutettu Erika Tavio luki ja jätti seuraavan 17 valtuutetun allekirjoittaman valtuustoaloitteen:

”Lasten ja nuorten päivittäinen ruokailu on merkittävä osa heidän hyvinvointiaan, kasvuaan ja terveyttään. Liian prosessoidun, eli ultraprosessoidun ruoan, runsas käyttö on yhdistetty useissa laajoissa tutkimuksissa kohonneeseen riskiin sairastua kroonisiin sairauksiin. Päiväkodeissa ja kouluissa tarjottavan ruoan tuleekin olla ravitsevaa, monipuolista, maistuvaa ja mahdollisimman vähän prosessoiduista raaka-aineista valmistettua.

Naantalin kaupungin sivuilla kerrotaan, että kouluissa tarjotaan kaupungin Ateriapalveluiden valmistamaa ruokaa ja että kouluruoka on pääsääntöisesti suomalaista perusruokaa. Kaupungin vuoden 2026 talousarviossa todetaan kuitenkin myös, että kaupungin palvelukeittiöissä kuumennetaan kappaletuotteita.

Tämänhetkiset ruokalistat ja niiden yhteydessä olevat tuotetiedot herättävät kuitenkin kysymyksen siitä, kuinka paljon lasten aterioissa käytetään teollisesti valmistettuja valmis- ja puolivalmisteita.

Esimerkiksi ruokalistan tämänhetkisen lihapyörykkäaterian tuotetiedoissa lihapyöryköiden ainesosaluettelossa mainitaan muun muassa soijaproteiini, perunajauho, happamuudensäätöaine E262, dekstroosi ja rypsiöljy, joita kotitekoisten lihapullien reseptistä ei löydy. Tuotteen ilmoitettu lihapitoisuus on vain 50 prosenttia. Ainesosaluettelo on käytännössä sama erään tunnetun merkin einespullien kanssa.

Myös mm. ruokalistan lihastroganoffin tuotetiedoissa näkyy useita teollisesti valmistettuja komponentteja joita kotiresepti ei sisällä, kuten maissitärkkelystä, maltodekstriiniä, sokeria, väriainetta E150c sekä erilaisia valmiita mausteseoksia.

Nämä esimerkit ovat kahden päivän ruokalistojen pääruoista, mutta vastaavaa sisältöä löytyy jokaiselta päivältä.

On selvää, että yksittäinen lisäaine tai valmis komponentti ei tee ruoasta automaattisesti epäterveellistä. Sen sijaan on syytä tarkastella kokonaisuutta: kuinka paljon lasten ruoassa käytetään pitkälle prosessoituja tuotteita silloin, kun vastaava ruoka olisi mahdollista valmistaa tavallisista raaka-aineista kaupungin omissa valmistuskeittiöissä.

Naantalissa tulisi asettaa tavoitteeksi, että lasten päiväkoti- ja kouluruoka olisi nykyistä enemmän aidosti itse valmistettua kotiruokaa. Käytännössä tämä tarkoittaisi esimerkiksi:

- tuoreiden ja vähän prosessoitujen (mahdollisuuksien mukaan paikallisten) raaka-aineiden käytön lisäämistä

- valmiiden liha- ja kasvispyöryköiden, pihvien ja muiden pitkälle jalostettujen kappaletuotteiden käytön vähentämistä silloin, kun ne voidaan valmistaa itse
- valmiiden kastike-, liemi- ja mausteseosten käytön vähentämistä ja korvaamista mahdollisuuksien mukaan itse valmistetuilla vaihtoehdoilla
- kasvisten, juuresten, täysjyväviljojen, palkokasvien, kalan ja muun ravitsemuksellisesti laadukkaan ruoan riittävää käyttöä
- ruoan valmistamista mahdollisimman pitkälle itse kaupungin omissa valmistuskeittiöissä
- ruoan maun ja laadun kehittämistä yhdessä lasten, nuorten ja ruokapalveluiden henkilöstön kanssa.

Kaupungin ruokalistasuunnittelua ohjaavat jo nyt kansalliset ruokasuositukset ja koululaisten palautetta hyödynnetään Makuraadin kautta. Tätä hyvää työtä tulisi jatkaa ja rinnalle ottaa selkeä tavoite ruoan valmistusasteen ja prosessoinnin vähentämisestä.

Me allekirjoittaneet valtuutetut esitämmekin, että Naantalin kaupunki:

1. selvittää päiväkoti- ja kouluruoan nykyisen valmistusasteen sekä sen, kuinka suuri osa tarjottavista pääruoista ja niiden komponenteista valmistetaan itse ja kuinka suuri osa hankitaan valmiina tai puolivalmiina

2. selvittää käytettävien valmis- ja puolivalmisteiden määrän ja laadun, mukaan lukien esimerkiksi valmiit liha- ja kasvisvalmisteet, kastikkeet, liemet ja mausteseokset

3. selvittää mahdollisuudet vähentää pitkälle prosessoitujen valmis- ja puolivalmisteiden käyttöä ja korvata niitä mahdollisuuksien mukaan kaupungin omissa keittiöissä valmistettavalla ruoalla

4. laatii tavoitteen kotiruokamaisemman ruoan lisäämiseksi Naantalin päiväkodeissa ja kouluissa

5. huomioi tulevissa ruokapalvelujen hankinnoissa nykyistä vahvemmin raaka-aineiden laatuun, valmistusasteeseen ja ruoan prosessointiin liittyvät kriteerit

Lapset eivät voi itse päättää siitä, millaista ruokaa heille päiväkodissa ja koulussa tarjotaan. Kaupungilla on siksi erityinen vastuu siitä, että lapsille tarjottava ruoka on mahdollisimman laadukasta.

Kyse ei ole vain yksittäisistä E-koodeista tai siitä, onko jokin valmis tuote sinänsä sallittu tai turvallinen. Kyse on siitä, millaisen ruokakulttuurin ja -tottumukset haluamme Naantalissa lapsille rakentaa.

Täällä on omat valmistuskeittiöt ja ammattitaitoinen ruokapalveluhenkilöstö, joten meidän tulee pyrkiä siihen, että lapsille tarjotaan mahdollisimman paljon oikeaa, ravitsevaa ja maistuvaa kotiruokaa - ei tarpeettomasti pitkälle jalostettuja valmis- ja puolivalmisteita.”

Päätös Valtuustoaloite merkittiin vastaanotetuksi.

Kaupunginhallitus 19.10.2026

1053/00.01.02.03/2026

Esittelijä	Kaupunginjohtaja
Päätösehdotus	Valtuustoaloite lähetetään ateriapalveluiden valmisteltavaksi. Vastuuvalmistelijaksi nimetään siivous- ja ateriapalveluiden palvelupäällikkö Tanja Inttilä. Valtuustoaloitteen käsittelyprosessi saa kestää korkeintaan yhden vuoden aloitteen jättämisestä lukien.
Päätös	