



Vastaukset valtuustoaloitteisiin – Ruokapalvelut

Kasvatus- ja opetuslautakunta 17.3.2026
Ruokapalvelupäällikkö Liisa Belaid



Vastaus valtuustoaloitteeseen: Puolet parempaa! Eläinperäisten tuotteiden kulutuksen ja hankintojen puolittaminen vuoteen 2030 mennessä

Lempäälän kunnan ruokapalvelut noudattavat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia ja tekevät pitkäjänteistä työtä kasvisruoan käytön lisäämiseksi. Kouluissa kasvisruokaa on tarjolla päivittäin sekaruoan rinnalla, ja salaattipöytää on monipuolistettu. Päiväkodeissa on jo vähennetty leikkeleitä ja juustoja sekä lisätty kasviksia ja hedelmiä. Lisäksi ruokalistalla yksi kasvisruokapäivä viikossa. Ruokakasvatus on keskeinen keino totuttaa lapsia kasviksiin.

Asiakaspalautteen ja menekinseurannan perusteella (esimerkki seuraavalla sivulla) erillisiä kasvisruokapäiviä ei ole lisätty, koska oppilaiden syöminen väheni. Muutoksia tehdään hallitusti, jotta ruokailuaktiivisuus säilyy ja paranee.

Kasviproteiinivalmisteet ovat hinnaltaan selvästi eläinproteiineja kalliimpia, eikä hybridiruokia ole otettu käyttöön. Eläinperäisten tuotteiden puolittaminen vuoteen 2030 mennessä ei ole realistista asiakaskunnan ruokailutottumusten, menekkitietojen perusteella. Ruokapalvelut jatkavat kasvisruokien ja ruokakasvatuksen kehittämistä, tavoitteena kasvisruoan käytön kasvu kestävästi huomioiden asiakkaiden ruokailuaktiivisuus ja saatu palaute. Jatkamme kehitystyötä ja menekin seuraamista sekä tulevaisuudessa kilpailutuksissa huomioimme vielä enemmän vaihtoehtoiset proteiininlähteet.

Taulukko menekistä



	Moisio		620 Hakkari		531 Lempinen		658
	menekki kg	toteutunut annoskoko	menekki kg	toteutunut annoskoko	menekki kg	toteutunut annoskoko	
Broilerkiusaus	129	0,21	105	0,20	119	0,18	
Kirjolohikiusau	103	0,17	98	0,18	102	0,16	
Kinkkukiusaus	97	0,16	133	0,25	90	0,14	
Kebabkiusaus	99	0,16	105	0,20	85	0,13	
Kasviskiausaus	61	0,10	56	0,11	66	0,10	
Broiler-pastavuoka	153	0,25	138	0,26	148	0,22	
Tonnikala-pastavuoka	100	0,16	105	0,20	105	0,16	
Nacho-pastavuoka	115	0,19	59	0,11	110	0,17	
Mifu-pastavuoka	53	0,09	53	0,10	80	0,12	
Nakkikastike	94	0,15	78	0,15	89	0,14	
Jauhelihakastike	59	0,10	56	0,11	78	0,12	
Possukastike	60	0,10	49	0,09	73	0,11	
Broilerkastike	46	0,07	49	0,09	67	0,10	
Härkiskastike	38	0,06	33	0,06	65	0,10	





**Vastaus valtuustoaloitteeseen:
Ultraprosessoidun ruoan
vähentämiseksi päiväkodeissa ja kouluissa**

- **Mikä on ultraprosessoitu ruoka?**
- Teollisia tuotteita, joissa paljon suolaa, sokeria, rasvaa ja energiaa.
- Sisältävät yleensä vähän kuitua ja vitamiineja.
- Käytetään ruoka-aineista johdettuja ainesosia ja lisäaineita.
- Esimerkkejä: makeutetut juomat, keksit, teolliset leivät, valmisateriat, pikaruokat, perunalastut.
- Luokittelu on osin ongelmallinen, koska se sisältää myös terveellisiä tuotteita (lastenruokat, täysjyvä, jogurtit, kasviproteiinit)

Pohjoismaiset ravitsemussuositukset 2023 – komitean näkemys:

- Ultraprosessointiluokittelu ei tuo lisäarvoa ravitsemussuositusten rinnalle.
- Tärkeämpää on **ravitsemuksellinen laatu**: vähemmän suolaa, sokeria ja tyydyttynyttä rasvaa, enemmän kasviksia ja täysjyvää (huomioitu elintarvikkeiden kilpailutuksessa)
- Komitea ei anna erillistä suositusta ultraprosessoitujen ruokien määrälle.

Lisäaineet

- Lisäaineiden tehtävä on parantaa tuotteen makua, rakennetta ja säilyvyyttä.
- Ruokaviraston mukaan lisäaineet ovat turvallisia osana **monipuolista** ruokavaliota.
- Lisäaineita esiintyy myös kotiruoassa, kuten liemikuutioissa.



Lempäälän toimenpiteet

- Kunta noudattaa tarkasti ravitsemussuosituksia päiväkot- ja kouluruokailussa.
- Kilpailutuksissa huomioidaan ravitus, ekologisuus, eettisyys, jäljitettävyyys ja vastuullisuus.
- Kotimaisuusaste noin 80 %, luomun osuus 20 %.
- 5000 annosta päivässä → puolivalmisteita käytetään järkevästi, aina suositusten mukaisesti (ravitsemussuositukset)
- Lapset ja nuoret osallistettu ruokalistojen suunnitteluun.
- Kouluruokailussa aina kasvisvaihtoehto saatavilla.
- Päiväkodeissa vähennetty leikkeleitä ja juustoja, lisätty kasviksia ja hedelmiä, vähennetty sokeria välipaloista.
- Ruokakasvatustyö jatkuu

Syöty ruoka vain ravitsee. Monipuolisuus ja kohtuus arjen ruokavalinnoissa



www.lempaala.fi

