

## Kuntalaisaloite punaisen lihan käytön kieltämisestä kouluissa ja päiväkodeissa

Sivistyslautakunta 30.01.2024 § 12  
29/00.01.02.02/2024

Valmistelija

Sivistys- ja hyvinvointijohtaja Kimmo Vepsä

Kielletään punaisen lihan käyttö kouluissa ja päiväkodeissa. Aloite on luotu Kuntalaisaloite.fi-palvelussa ja julkaistu 17.1.2024.

”Ulvilan kouluissa on 3 päivänä viikossa ja päiväkodeissa melkein joka päivä ruokana punaista lihaa. Ehdotan, että punaisen lihan käyttö lopetetaan kokonaan kouluissa ja päiväkodeissa terveys-, kustannus- ja ympäristö perusteella. Punainen liha sisältää runsaasti energiaa, minkä takia sen syöminen aiheuttaa lihavuutta. Runsaan 40 vuoden aikana Suomessa aikuisten lihavuus on kaksinkertaistunut ja lasten kolminkertaistunut, THL:n mukaan kansan lihominen pahenee edelleen. Tämä lisää useiden vakavien sairauksien riskiä. Liharuoka on tunnetusti kallista. Luopumalla punaisen lihan käytöstä voitaisiin säästöt käyttää lasten muun ruuan laadun parantamiseen. Punaisen lihan tuottaminen edellyttää lihakarjan kasvattamista, mikä rasittaa ympäristöä monella tavalla. Näin ollen Ulvilassa punaisen lihan käytön lapsilla voisi lopettaa 1-2 vuoden aikana ravitsemusterapeutin neuvoja hyödyntäen. Yhteiskunnan kehitys kulkee vääjäämättä punaisen liharuokien käytön loppumiseen. Ulvilan kouluissa ja päiväkodeissa kannattaa nyt korjata ja ajanmukaistaa lasten ravitsemus entistä terveellisempään ja vastuullisempaan suuntaan. Kysymys on täten myös lasten terveyskasvatuksesta. Ravinto-opillisestihan punainen lihan käyttö ei ole välttämätöntä. Jotta tässä mahdollinen muutosvastarinta ei haittaa päätöksentekoa, kannattaa lopetuspäätös tehdä pelkkänä hallinnollisena ratkaisuna, loppujen lopuksi päätöksen on perustuttava tätä puoltaviin tieteellisiin tutkimustuloksiin punaisen lihan syönnin lopetuksen hyödyistä ja niitähän on olemassa kosolti, mikä riittää (causa sine qua non).”

Suomessa on tarjottu maksutonta kouluruokaa vuodesta 1948 alkaen. Koko maailmassa ainoastaan Ruotsi ja Suomi tarjoavat ilmaisen lounaan koulupäivän aikana. Kouluruokailun perusta on lainsäädännössä ja siihen ovat oikeutettuja tasavertaisesti kaikki esi- ja perusopetuksen oppilaat sekä toisen asteen opiskelijat. Kouluruokaa nauttii päivittäin noin 900 000 lasta ja nuorta.

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden mukaan kouluruokailun tehtävä on edistää ja tukea lasten ja nuorten tervettä kasvua ja kehitystä, opiskelukykyä ja ruokaosaamista. Koululounas ja mahdolliset sitä täydentävät välipalat varmistavat jaksamisen koulupäivän aikana. Koulun ruokailuhetkillä on lisäksi tärkeä sosiaalinen tapahtuma oppilaille ja koko kouluyhteisölle. Kouluruokailu edistää kestävästä elämäntapaa, kulttuurista osaamista sekä ruoka- ja tapakasvatuksen tavoitteita.

Kouluruokailun toteutusta tukevat ikäryhmäkohtaiset Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus (2017) ja Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta - Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (2019). Suositukset sisältävät ohjeet tarjottavan ruuan ravitsemuslaadusta ja ruokailun käytännön järjestelyistä. Kouluruokailun toteutusta ohjaavat lisäksi muun muassa kansallinen julkisten hankintojen strategia, joka sisältää tavoitteet kestäville ja vastuullisille ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoille sekä kunnan ja ruokapalvelun väliset palvelukuvaukset ja -sopimukset.

Suurin osa oppilaista ja opiskelijoista syö kouluruokaa, mutta erityisesti ylempien vuosiluokkien oppilaat jättävät toisinaan kouluruuan syömättä. Kouluterveyskyselyn (THL 2021) mukaan 8 – 9 -vuosiluokkien oppilaista noin kolmannes ei syö päivittäin kouluruokaa. Kouluruokailuun osallistumisen edistäminen on yksi tärkeimmistä suomalaisen kouluruokailun kehittämiskohteista. Myös Opetushallituksen kouluruokailufoorumi on nostanut sen tavoitteekseen teemalla Kaikki syövät!

Kouluruokailu edistää kestäväää elämäntapaa, osallisuutta, yhdenvertaisuutta ja terveyden tasa-arvoa. Kestäväää elämäntapaan sitouttaminen on investointi lasten, nuorten ja koko kouluyhteisön hyvinvointiin. Kouluruokailu on osa julkista ruokapalvelua, jossa huomioidaan lisäksi kestävään kehityksen edistämisen ja ilmastomuutoksen hillitsemisen tavoitteet. Kouluruokailun kokonaisvastuullisuuden tarkastelussa keskeisiä asioita ovat raaka-aineiden tuotantotavat, elintarvikkeiden hankintakriteerit, ruuanvalmistusmenetelmät, ruokailun järjestäminen ja tarjoilutavat, tarjoilu- ja pakkausmateriaalien valinnat, kuljetus sekä ruokahävikin vähentäminen ja ylijäämäruoan hyödyntäminen. Ruoka on konkreettinen asia, jolla voidaan havainnollistaa kestävään kehityksen tavoitteita ja johon jokainen yksilö vaikuttaa. Ruokajärjestelmän tunteminen lisää ymmärrystä ruuantuotannosta ja siihen liittyvistä kestävyiden ja eettisyyden näkökulmista. Ruokakasvatuksella voidaan edistää kestävyssiirtymää.

Ekologisesti vastuullinen kouluruokailu huomioi ruuantuotannon vaikutukset ympäristöön ja ilmastoon. Keskeiset kehittämisen osa-alueet ovat ruokailun hiilijalanjäljen vähentäminen, vastuullisuuskriteerien käyttäminen elintarvikehankinnoissa ja ruokahävikin hallinta sekä kestävään kehityksen koulutus. Muita ympäristön kannalta huomioitavia asioita ovat energian ja vedenkulutuksen seuranta ja vähentäminen sekä jätejakeiden lajittelu ja kierrätys.

Ruoantuotannon olennaisimpia ympäristövaikutuksia voidaan tarkastella esimerkiksi hiilijalanjäljen, vesistöjen rehevöitymisen, monimuotoisuuden säilyttämisen sekä vesijalanjäljen kautta. Ruoantuotanto aiheuttaa arviolta neljänneksen Suomen kasvihuonekaasupäästöistä. Kasvisten ja esimerkiksi pienten järvikalojen hiilijalanjälki on pieni, joten kouluruokailussa on hyvä lisätä kala- ja kasvisaterioiden määrää sekä tarjota kasvisruokavaihtoehto kaikille vapaasti otettavana ateriavaihtoehtona ruokailusuositusten mukaisesti. Kasvisruokien tarjoaminen on osa

ruokakasvatusta ja ohjausta kohti kestävästä ruokailusta. Kala- ja kasvisateriat ovat myös luonnon monimuotoisuuden edistämisen kannalta hyvä vaihtoehto. Ruokailun hiilijalanjälkeä voidaan pienentää myös erilaisilla hybridiresepteillä, joissa käytetään useampaa eri proteiinilähdettä, kuten lihaa ja kasviproteiinia.

Ulvilan kaupunki on osaltaan mukana kehittämässä kouluruokailuja, jotka edistävät kestävästä, monipuolista, terveellistä ja kaikille maistuvaa kouluruokailua. Koulussa tarjottavissa ruuissa käytetään vaihdellen kalaa, broileria, kalkkunaa, punaista lihaa, sisäelimiä ja kananmunaa. Eläinkunnan tuotteiden rasvan määrään ja laatuun kiinnitetään huomiota. Oppilaat ja opiskelijoiden valinnan mahdollisuuksia tulee edelleen lisätä ja kasvisruoka tulee olla päivittäin vaihtoehtona. Ulvilan kaupunki noudattaa ravintosuosituksia ja tällä hetkellä ei ole Ulvilan kaupungissa tarkoituksenmukaista tehdä täyskieltoa punaisen lihan käytölle. Lapset ja nuoret tullaan osallistamaan myös vastaisuudessa kouluruokailun kehittämiseen. Kansallisena ja myös ulvilalaisena tavoitteena on edelleen edistää kehitystä, jossa vähennetään punaisen lihan tarjontaa kouluruokailussa ja lisätä oppilaiden tietoisuutta vastuullisista ruokavalinnoista ja terveellisen ruuan merkityksestä ihmisen kokonaisvaltaiseen hyvinvointiin.

Lähteet:

Kouluruuan kehittämisohjelma, 2022. Maa- ja metsätalousministeriö. Julkaisusarja: Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 2022:10

Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokasuositus, 2017. Julkaisija: Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos (THL)

Esittelijä	Sivistys- ja hyvinvointijohtaja Vepsä Kimmo
Päätösehdotus	Sivistyslautakunta päättää esittää kaupunginhallitukselle, että kaupunginhallitus esittää valtuustolle, että valtuusto hyväksyy edellä esitetyn vastauksen kuntalaisaloitteeseen koskien punaisen lihan käytön kieltämistä kouluissa ja päiväkodeissa.
Päätös	Sivistys- ja hyvinvointijohtaja muutti päätösehdotustaan seuraavasti:  Sivistyslautakunta hyväksyy edellä esitetyn vastauksen kuntalaisaloitteeseen koskien punaisen lihan käytön kieltämistä kouluissa ja päiväkodeissa ja julkaisee vastauksen Kuntalaisaloite.fi -sivustolle.  Muutettu päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.