

SIVISTYSVALIOKUNNAN LAUSUNTO 18/2010 vp

Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta

Maa- ja metsätalousvaliokunnalle

JOHDANTO

Vireilletulo

Maa- ja metsätalousvaliokunta on 28 päivänä lokakuuta 2010 pyytänyt valtioneuvoston selonteosta ruokapolitiikasta (VNS 6/2010 vp) lausunnon sivistysvaliokunnalta ruokakasvatusta koskevilta osin.

Asiantuntijat

Valiokunnassa ovat olleet kuultavina

- ylitarkastaja Petri Koskela, maa- ja metsätalousministeriö
- pääsihteeri Marja Innanen, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, maa- ja metsätalousministeriö

- opetusneuvos Jari Rajanen ja neuvotteleva virkamies Hannele Seitsonen, opetus- ja kulttuuriministeriö
- opetusneuvos Marjaana Manninen, Opetushallitus
- pääsihteeri Mia Lumio ja hallituksen jäsen Veera Salminen, Suomen Lasten Parlamentti
- puheenjohtaja Riitta Cederberg, Kotitalousopettajien liitto ry
- toiminnanjohtaja Tuomas Kurttila, Suomen Vanhempainliitto ry
- keittiömestari Markus Maulavirta.

Lisäksi kirjallisen lausunnon ovat antaneet

- Kiuruveden kaupunki
- Opetusalan Ammattijärjestö OAJ ry.

VALIOKUNNAN KANNANOTOT

Perustelut

Yleistä

Sivistysvaliokunta käsittelee tässä lausunnossa selonteon ruokakasvatusta koskevaa lukua 3.4 sekä joukkoruokailua koskevaa lukua 3.3 koulu-ruokailun osalta.

Päävastuu lasten ja nuorten kasvatuksesta on kodeilla. Nyky-yhteiskunnan kiireinen rytmi ja kotien kasvatustehtävän hämärtyminen osassa perheistä on kuitenkin johtanut siihen, että perheen yhteiset ruokahetket ja niihin kuuluva yhteisöllisyys sekä sukupolvelta toiselle siirtyvä

tapakäytäntö eivät enää ole itsestäänselvyys kotien arkielämässä.

Lasten Parlamentin mukaan ruoka vaikuttaa lasten mielestä perhe- ja kaverisuhteisiin sekä myönteisesti että joissakin tapauksissa kielteisesti. Yhteinen ruokahetki koetaan tärkeäksi yhdistäväksi ajaksi, jolloin voidaan keskustella ja lähentyä. Toisaalta huonoista tai hyvistä elintavoista saatetaan kiusatakin kaveripiirissä.

Selonteossa pidetään tärkeänä, että julkisissa ruokapalveluissa edistetään ympäristövastuullisia toimintatapoja. Valiokunta korostaa, että joukkoruokailun järjestämisen lisäksi on otetta-

va huomioon, että kestävästä kehitystä edistävääsi kuluttajaksi kasvaminen alkaa jo lapsuudessa.

Lapsilla on toive terveellisestä ja maistuvasta ruoasta, joka näyttää hyvältä, sekä lasten ottamisesta osallisiksi innostavaan ruoanvalmistukseen ja ruoasta oppimiseen. Ruoan visuaalisuus, median merkitys ja vanhempien pitkien työpäivien vaikutus lasten terveelliseen ruokailuun korostuivat lasten keskinäisessä keskustelussa. Ylemmillä luokilla kavereiden ruokailutapojen ja suositusten merkitys kasvaa. Kaverien reseptisuositukset ja ystävien kanssa yhdessä tekeminen ovat lasten mielestä hyvä keino oppia terveellistä ruoanlaittoa.

Valiokunnan mielestä ruokakulttuurin ja ruoan arvostusta on nostettava nykyisestään. Suomessa on rikas ruokaperinne, jossa on vaikutteita sekä idän että lännen ruokakulttuureista. Suomessa on myös mahdollisuus käyttää puhtaita ja laadukkaita raaka-aineita ja erinomaisia luonnosta saatavia tuotteita. Eri toimenpiteiden avulla päästään siihen, että ruokaan liittyvä kulttuuri ja osaaminen saadaan keskeiseksi osaksi suomalaista sivistystä.

Kouluruokailu

Suomessa on pitkään ollut ainutlaatuinen, lailla turvattu kouluruokailujärjestelmä. Perusopetuslain 31 §:n 2 momentin mukaan oppilaalle on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen ja maksuton kouluateria. Oikeus maksuttomaan ateriaan on esiopetuksen, perusopetuksen, lisäopetuksen ja perusopetukseen valmistavan opetuksen oppilailla. Maksuton kouluruokailu on keskeinen hyvinvointipalvelu, jota myös kansainvälisesti arvostetaan. Asia on noussut esiin myös etsittäessä syitä maamme hyvälle menestymiselle OECD:n oppimissaavutusten eli ns. PISA-arvioinneissa. Valiokunta korostaa, että kouluruokailusta tulee edelleenkin pitää hyvää huolta ja sitä tulee edelleen kehittää.

Osana koulun yleisiä kasvatustavoitteita tulee kouluruokailun roolia vahvistaa. Nykyistä kouluateriaa koskevaa säännöstä käsitellessään (v. 1998) sivistysvaliokunta kiinnitti mietinnös-

sään huomiota myös kouluruokailun kasvatuksellisiin tavoitteisiin. Valiokunta korosti sitä, että kouluruokailun tulee tapahtua ohjattuna. Valiokunta painottaa edelleenkin, että varhaiskasvatuksen ja peruskoulun ohjatussa ruokailussa lapsella ja nuorella on mahdollista oppia aterioimaan yhdessä, syömään terveellisesti, kohtaamaan uusia ruokalajeja sekä laajentamaan makutottumuksiaan.

Opettaja on paitsi tapakasvatuksen myös ravitsemus- ja terveystasvatuksen toteuttaja. Pelkkä aikuisen läsnäolo ei riitä, vaan yhdessä aterioiminen vaatii myös aikuisen ohjauksen. Tämä on mahdollista vain, jos opettaja on ruokailemassa oman ryhmänsä kanssa. Kasvatuksellisten tavoitteiden saavuttamisessa myös ryhmäkoolla on merkitystä. Monissa kunnissa kouluruokailussa ohjaus on kuitenkin ymmärretty vain oppilaiden valvontana, johon eivät kuulu ravitsemuskasvatuksen pedagogiset näkökulmat.

Kouluruoka on monille lapsille ainoa lämmin ateria päivässä. Tästä syystä ruoan laatuun ja turvallisuuteen tulee erityisesti kiinnittää huomiota. Laadukkaalla kouluruoalla vaikutetaan osaltaan huono-osaisuuden ehkäisemiseen.

Valiokunta pitää tärkeänä myös sitä, että erikoisruokavaliota noudattavilla oppilailla on mahdollisuus ravitsemuksellisesti täysipainoiseen ateriaan.

Koulun oppilaiden lounasaikoihin on kiinnitettävä nykyistä enemmän huomiota. Ruokailulle tulee varata riittävän pitkä aika eikä ruokatunti saa olla liian aikaisin, jotta lapset ja nuoret jaksavat koko pitkänkin koulupäivän.

Millä herätetään koululaisten kiinnostus ruokaan ja ruokailuun? Selonteossa pidetään tärkeänä mm. sitä, että parannetaan joukkoruokailupalveluiden laatua, houkuttelevuutta ja saatavuutta. Tavoitteena on herättää kiinnostus ruokaan ja ruokailuun kouluissa ja päiväkodeissa ottamalla käyttöön uusia toimintatapoja. Erityisesti kouluruokailussa myös houkuttelevuus on tärkeää. Ruoan ulkonäkö on lapsille tärkeä. Tärkeä viesti on myös, että kalaa, lihaa ja vihannek-

sia ei haluta syödä, jos ne näyttävät epäilyttäviltä tai eivät ole tuoreen näköisiä.

Lapsia innostaa syömään terveellisesti innostava kasvatustarve ruoan merkityksestä joko kotona, koulussa tai mediassa, jossa erityisesti kiinnostaviksi koetut ja värikkäät mainokset vetoavat. Asiasta kiinnostuneen kertojan tulisi lasten mielestä osallistaa lapset kokeilemaan erilaisia ruokia esimerkiksi valmistamalla kiinnostavia välipaloja marjoista ja hedelmistä.

Myös kannustamisen lapset kokevat keinoksi saada heidät syömään terveellisesti ja esimerkiksi enemmän vihanneksia ja hedelmiä.

Koulun kerhotoiminta. Kerhotoiminta on yksi hyvä tapa tukea koulun ruoka-, tapa- ja kulttuurikasvatusta. Opetus- ja kulttuuriministeriö on osoittanut avustuksina opetuksen järjestäjille vuosina 2007–2010 yhteensä 20,7 miljoonaa euroa koulujen kerhotoiminnan tukemiseen. Esimerkiksi valtion vuoden 2011 talousarviossa esitetään kerhotoiminnan tukemiseen 10 miljoonaa euroa. Kerhoja on toiminnassa noin 20 000, joista kokki- tai kotitalouskerhoja on noin 10 %.

Lasten mielestä ruokakulttuuria voitaisiin käsitellä esimerkiksi iltapäiväkerhoissa hauskaalla tavalla pelien, leikkien, keskustelun, ulkoilun ja yhteisen ruoanvalmistuksen kautta. Hyviä kokemuksia ravitsemuskasvatuksen kehittämisestä varhaiskasvatuksessa ja perusopetuksessa on saatu myös ns. Makukoulu-hankkeessa. Hankkeessa käytetään ns. Sapere-menetelmää, jossa ruokaan tutustutaan lapsen tai nuoren kanssa hänen omaa maku- ja aistimusmaailmaansa kunnioittaen.

Kouluruokailun kehittäminen ja laadun parantaminen. Selonteon mukaan laadukas ja maistava ruoka on pystyttävä takaamaan julkisissa organisaatioissa, kuten kouluissa ja laitoksissa. Valiokunta pitää erittäin tärkeänä, että lisätään julkisen sektorin hankintaosaamiseen liittyvää neuvontaa. Ruokalistasuunnittelulla ja elintarvikkevalinnoilla voidaan tukea alueellista ja ympäristön hyvinvointia sekä maaseudun elinvoimaisuutta. Julkisen joukkoruokailun raaka-aineiden ja palveluiden kilpailuttamisessa voidaan pai-

nottaa kokonaistaloudellisuutta, tuotteiden laatua, turvallisuutta ja ympäristövaikutuksia.

Esimerkkinä hyvistä käytännöistä kouluruokailun kehittämiseksi voidaan mainita Kiuruveden kaupunki, jossa kaupunki on tukenut ja edistänyt lähiruuan käyttöä ottamalla lähi- ja luomuruoan käytön yhdeksi kaupunkistrategian painopistealueeksi. Varsinainen työ lähi- ja luomuruoan käyttöön ottamiseen on alkanut ruokalistojen ja reseptiikan asteittaisella muokkaamisella lähiruokatasolle.

Luomu- ja lähiruokaan siirtyminen ei tapahdu pelkällä päätöksen tekemisellä, vaan on ymmärrettävä myös sen vaikutukset ruokapalveluille ja annettava mahdollisuudet käytännön toteuttamiselle. Ruokalistat ja reseptiikka on muokattava lähi- ja luomuruokaan sopiviksi. Pelkkä raaka-aineiden muuttaminen lähiraaka-aineiksi ei riitä, vaan on tehtävä kokonainen tuotekehitysprojekti, minkä lisäksi asiakkaat on totutettava pikkuhiljaa ruuan oikeaan, aitoon makuun. Alkuvaihe todennäköisesti vaatii lisätyövoimaa. Henkilöstö tarvitsee usein lisäkoulutusta lähi- ja luomuruoasta. Tärkeää on, että kilpailutus tapahtuu oikein ja sillä saavutetaan tavoiteltava päämäärä eli onnistutaan hankkimaan hyviä, tuoreita ja koulujen käyttöön sopivia raaka-aineita kustannustehokkaasti lähialueilta. Valiokunta korostaa yhteistyön merkitystä niin kunnan eri hallinnonalojen kesken kuin myös alueen tuottajien ja yrittäjien kanssa. Myös pienillä yrittäjillä on oltava aidosti mahdollisuus osallistua kilpailutukseen.

Valiokunta pitää valitettavana niitä tietoja, että huonon raaka-aineen makua peitetään lisäaineilla. Valiokunta kiinnittää huomiota siihen, että laadukas ruoka ei välttämättä lisää kustannuksia merkittävässä määrin. Saadun selvityksen mukaan 80 % aterian hinnasta muodostuu palkkauskustannuksista. Lähiraaka-aineet maksavat hieman enemmän, mutta se on merkittävä panostus väestön terveyteen. Eri osapuolien yhteistyötä tiivistämällä ja lähiruuan ostamiseen ja käyttöön liittyvän osaamisen karttuessa hintaero lähiruuan ja muun ruuan välillä tulee pienenevän, minkä lisäksi lähiruuan eduksi voidaan laskea lähialueen taloudelle koituva hyöty.

Henkilöstön koulutus. Valiokunnan mielestä opetushenkilöstön ammatillista osaamista kehittävässä jatko- ja täydennyskoulutuksessa tulee olla riittävästi ruokakulttuuri-, ravitsemus- sekä kuluttajakasvatusta. Ammattikeittoiden osaamista lähi- ja luomuruoan käytön sekä terveellisempien valintojen edistämiseksi tulee parantaa.

Kotitalouden opetus

Valiokunta yhtyy hallituksen selonteossa esittämään näkemykseen siitä, että on tärkeää varmistaa kotitalouden ja terveystiedon opetukselle riittävät opetustuntimäärät sekä lisätä ruokakasvatusta tukevaa kerhotoimintaa. Arvostuksen ja ymmärryksen syntymiseksi lapset ja nuoret tarvitsevat sitä, että he pääsevät omin käsin kokemaan ja tekemään. Ensisijainen paikka on tietenkin koti, mutta niin varhaiskasvatus kuin perusopetuskin voivat tarjota lapsille mahdollisuuksia itse osallistua ruokaketjuun ja sen jokaiseen osaan.

Ruokakulttuurin professuuri

Monessa Suomen korkeakoulussa ja yliopistossa on ruokaan liittyvää koulutusta ja tutkimusta, mutta toistaiseksi alan professuuri on puuttunut. Valiokunnan saaman selvityksen mukaan Helsingin yliopistoon ollaan perustamassa gastronomian professuuria. Näin voidaan vahvistaa tutkimukseen perustuvan tiedon lisäämistä niin kuluttajille kuin tuottajillekin. Valiokunnan mielestä se on myös tärkeä askel ruoan merkityksen vahvistajana osana suomalaista kulttuuria. Näin voidaan myös edistää hallituksen tärkeänä pitämää ruokakasvatuksen tavoitetta, että hyödynnetään uusinta tietoa ruokakasvatuksessa opetussuunnitelmien perusteita uudistettaessa.

Lausunto

Lausuntonaan sivistysvaliokunta esittää,

että maa- ja metsätalousvaliokunta ottaa edellä olevan huomioon.

Helsingissä 1 päivänä joulukuuta 2010

Asian ratkaisevaan käsittelyyn valiokunnassa ovat ottaneet osaa

pj. Raija Vahasalo /kok
vpj. Tuomo Hänninen /kesk
jäs. Outi Alanko-Kahiluoto /vihr
Paavo Arhinmäki /vas
Merikukka Forsius /kok
Ilkka Kantola /sd

Anneli Kiljunen /sd
Lauri Oinonen /kesk
Tuula Peltonen /sd
Tuomo Puumala /kesk
Mirja Vehkaperä /kesk
vjäs. Lasse Virén /kok.

Valiokunnan sihteerinä on toiminut

valiokuntaneuvos Marjo Hakkila.