

Loviisan kaupungin ravitsemusstrategia monipuolisen ja terveellisen kouluruokailun edistämiseksi lukuvuosina 2025–2030

Lukuvuosi 2025–2026 – tavoite: Oppilaiden ja opiskelijoiden kouluruokailuun osallistumisen ja kouluruokaan tyytyväisten määrän lisääminen

- Kotimaisten elintarvikkeiden osuus kaupungin hankkimasta lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista elintarvikkeista on vähintään 70 %.
- Koulujen ja varhaiskasvatuksen kolme jauheliharuokaa koostui syyslukukaudella 40-prosenttisesti kasviperäisestä tuotteesta ja 60-prosenttisesti naudanlihasta. Kevätlukukaudella 2026 varhaiskasvatuksessa jatketaan kyseisten kolmen jauheliharuuan tarjontaa, mutta kouluissa näiden kolmen jauheliharuuan lihaproteiinin osuus on 100 % saadun palautteen mukaan. Lapsiparlamentin havainnoissa ei ruokakoostumuksessa tai maussa ole olennaista muutosta toisin kuin oppilas- ja opiskelijakuntien hallitusten eräiden lausuntojen mukaan.
- Nuorisovaltuuston ja kolmen koulun oppilas- tai opiskelijakunnan hallituksen kannanoton mukaan kasviproteiinin lisäys jauhelihan sekaan ei edistä kouluruokatyytyväisyyttä. Lukuvuonna 2025–2026 kehitetään maistuvampia kasviruokareseptejä. Lisäksi lapsia ja nuoria ohjataan kasviruokailun pariin esimerkiksi juliste- ja informaatiokampanjoilla.
- Kouluruokatyytyväisyyskyselyn tulosten läpikäynti tiedotteella ja mahdolliset toimenpiteet tulosten pohjalta.
- Teemapäivinä pyritään tarjoamaan mahdollisuus syödä kalafilettä lapsiparlamentin toiveen mukaan.
- Lokakuussa ravitsemustyöntekijöiden koulutus: kasviperäiset tuotteet. Määräraha sisältyi vuoden 2025 talousarvioon.
- Päivittäispalautekäytänteitä kouluruuasta ja ruokasalin sekä ruokailutilanteen viihtyisyydestä selvitetään lukuvuoden 2025–2026 aikana.
- Tammikuussa 2026 kouluruokatyytyväisyyskysely (Wilma/Forms) oppilaille ja opiskelijoille.
- Nuorisovaltuuston ehdotuksen mukaisesti järjestetään hävikin päivittäinen seuranta ja hävikin vähentämiseksi erityistoimenpiteitä.
- Ruokapalvelupäällikkö vierailee koko kaupungin kouluruokaan liittyvässä vanhempainillassa.
- Kevätlukukaudella 2026 kotitaloustunneilla (7. luokat) ruokapalvelupäällikkö ja vegaaniruuan asiantuntija tutustuttavat oppilaat kasvisruokaan workshopin muodossa kahden viikon aikana.
- Aina uuden ruoka-aineen/ruokalajin tullessa järjestetään maistelupäivä tai maistelumahdollisuuksia, kuten lapsiparlamentti toivoo.

MITTARI:

Oppilaiden ja opiskelijoiden tyytyväisyys kouluruokaan. Palautteen antomahdollisuus tulee olla sama ja yhdenvertainen kaikilla oppilailla lapsiparlamentin mukaan. Yläkouluilla ja lukioissa palaute annetaan ruokasalissa olevan tabletin kautta. Helmikuun 2026 alusta uutena toimintamallina alakouluilla aloittavat ruokajärjestäjät laskevat oppilaiden antamat ruuan makuelämystä ilmaisevat värilliset laput palautteen keräämiseksi. Asiaa ehdotetaan oppilaskuntien hallituksille.

Lukuvuosi 2026–2027 – tavoite: Ruokailukulttuurin jalkauttaminen joka kouluun

- Edellisen lukuvuoden palaute huomioidaan ruokalistassa kyselypalautteen toiveen mukaisesti.
- Lähellä tuotettujen tai muuten kotimaisten elintarvikkeiden osuus kaupungin hankkimasta lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista elintarvikkeista on vähintään 70 %.
- Lukuvuonna 2026–2027 kotitaloustunneilla (7. luokat) ruokapalvelupäällikkö ja vegaaniruuan asiantuntija tutustuttavat oppilaat kasvisruokaan workshopin muodossa.
- Nuorisovaltuuston kannattama ruokailukulttuurin jalkauttaminen joka kouluun: Opetuksen ohessa, esimerkiksi terveystiedon tunneilla, puhutaan myönteisesti ruokailuun liittyvistä asioista.
- Oppilaskuntien hallitusten jäsenet ja lapsiparlamentti tutustuvat valmistuskeittiöön ja lähituottajien toimintaan lapsiparlamentin toiveen mukaisesti.
- Lokakuussa kouluruokatyytyväisyyskysely (Wilma/Forms) oppilaille ja opiskelijoille.

- Huoltajille ja perheille järjestetään keskustelutilaisuus terveellisestä ruokavaliosta ravitsemusterapeutin johdolla.
- Päivittäispalaute kouluruuasta ja ruokasalin sekä ruokailutilanteen viihtyisyydestä. Ruokapalvelupäällikkö kokoaa monialaisen työryhmän kartoittamaan vaihtoehtoja paremman ruokailuajan ja -rauhan löytämiseksi lapsiparlamentin toiveen mukaisesti.
- Ruuan alkuperästä ja vastuullisuudesta annetaan kouluille tiedote lukukausittain lapsiparlamentin toiveen mukaan.
- Nuorisovaltuuston ehdotuksen mukaisesti järjestetään hävikin päivittäinen seuranta ja hävikin vähentämiseksi erityistoimenpiteitä syyslukukaudesta 2026 alkaen.
- Aina uuden ruoka-aineen/ruokalajin tullessa järjestetään maistelupäivä tai maistelumahdollisuuksia, kuten lapsiparlamentti toivoo. Maistelupäivän ruuan ohessa tarjotaan myös päivän ruoka, kuten nuorisovaltuusto toivoo.
- Selvitetään henkilöstön mahdollista luontoisetautia. Nuorisovaltuuston toiveen mukaisesti selvitetään opettajille tarjottavaa mahdollisuutta ruokailla maksutta kerran viikossa hyvän esimerkin näyttämiseksi oppilaille.
- Nuorisovaltuuston toiveen mukaisesti selvitetään välipalan tarjoamismahdollisuutta oppilaille.

MITTARI:

Oppilaiden ja opiskelijoiden tyytyväisyys kouluruokaan. Palautteen antomahdollisuus tulee olla sama ja yhdenvertainen kaikilla oppilailla lapsiparlamentin mukaan.

Lukuvuosi 2027–2028 – tavoite: Hävikin vähentäminen

- Edellisen lukuvuoden palaute huomioidaan ruokalistassa lapsiparlamentin toiveen mukaisesti.
- Lähellä tuotettujen tai muuten kotimaisten elintarvikkeiden osuus kaupungin hankkimasta lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista elintarvikkeista on vähintään 70 %.
- Lukuvuonna 2027–2028 kotitaloustunneilla (7. luokat) ruokapalvelupäällikkö ja vegaaniruuan asiantuntija tutustuttavat oppilaat kasvisruokaan workshopin muodossa.
- Vastuullisen kuluttamisen edistämiseksi edistetään terveellisiä annoskokoja ja kiinnitetään huomiota ruokahävikin määrään. Ruokapalvelun työntekijät punnitsevat hävikin kouluilla lukuvuonna 2027–2028. Paras ruokapalvelutiimi ja koulu palkitaan myöhemmin ilmoitettavalla tavalla.
- Oppilaat ja opiskelijat tutustuvat lähiruokatuottajiin.
- Lokakuussa kouluruokatytyväisyyskysely (Wilma/Forms) oppilaille ja opiskelijoille sekä nuorisovaltuuston toiveen mukaisesti koulun henkilökunnalle.
- Päivittäispalaute kouluruuasta ja ruokasalin sekä ruokailutilanteen viihtyisyydestä. Ruokailuaika ja -rauha ovat edellisiin vuosiin verrattuna paremmalla tasolla.

MITTARI:

Hävikin määrä, kg, ruokailuaika ja -rauha, kyselyn tulokset.

Lukuvuosi 2028–2029 – tavoite: Lähiruoka ja kotimaisten tuotteiden suosiminen

- Edellisen lukuvuoden palaute huomioidaan ruokalistassa lapsiparlamentin toiveen mukaisesti.
- Lähellä tuotettujen tai muuten kotimaisten elintarvikkeiden osuus kaupungin hankkimasta lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista elintarvikkeista on vakiintunut vähintään 70 %:n tasolle.
- Suurin osa kouluruuasta koostuu kotimaisista tuotteista.
- Lokakuussa kouluruokatytyväisyyskysely (Wilma/Forms) oppilaille ja opiskelijoille.
- Päivittäispalaute kouluruuasta ja ruokasalin sekä ruokailutilanteen viihtyisyydestä.
- Nuorisovaltuuston toiveen mukaisesti kouluruuan valmistamiseksi suositaan lähiruokaa ja järjestetään lähiruokateemapäiviä Loviisan lukion opiskelijakunnan toiveen mukaisesti.

MITTARI:

Kotimaisen kouluruuan määrä, %.

Lukuvuosi 2029–2030 – tavoite: Oppilaiden ja opiskelijoiden tyytyväisyys kouluruokaan on noussut

- Edellisen lukuvuoden palaute huomioidaan ruokalistassa lapsiparlamentin ja nuorisovaltuuston toiveen mukaisesti.
- Lokakuussa kouluruokatyytyväisyyskysely (Wilma/Forms) oppilaille ja opiskelijoille.
- Päivittäispalaute kouluruuasta ja ruokasalin sekä ruokailutilanteen viihtyisyydestä.

MITTARI:

Oppilaiden ja opiskelijoiden tyytyväisyys kouluruokaan suhteessa aiempiin lukuvuosiin. Palautteen antomahdollisuus tulee olla sama ja yhdenvertainen kaikilla oppilailla lapsiparlamentin mukaan.