

Kouluruokakysely 2023

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalvelut kysyi porvoolaisten koululaisten mielipidettä kouluruokailusta. Vastaavanlainen kysely toteutettiin viimeksi vuonna 2021.

Kouluruokakysely lähetettiin kaikille suomenkielisille ja ruotsinkielisille 1–9 luokkalaisille ja lukiolaisille Wilman kautta. Vastausaika oli 11.9.-20.9.2023. Vastauksiin toivottiin koululaisen/opiskelijan mielipidettä

kouluruokailusta. Koska kysely jaettiin Wilmassa ja osa vastaajista on lapsia, oli ohjeistuksena, että aikuinen voi auttaa kyselyyn vastaamisessa. Vastauksia tuli yhteensä 1313.

Onko kouluruoka mielestäsi sopivasti maustettua -kysymyksessä 1–3 luokkalaisista 80 % vastasi, että ruoka on sopivasti maustettua. 7–9 luokkalaisista ja lukiolaisista noin 55 % koki, että ruoka on mautonta.

Salaattipöydän tarjonta koettiin nyt hieman houkuttelevammaksi kuin edellisessä kahden vuoden takaisessa kyselyssä, mutta parannustoiveitakin oli. Tyytyväisimpiä oli 1–3 luokkalaiset.

Kasvisruoka jakaa mielipiteitä. Yli 50 % ei haluaisi syödä kasvisruokaa koululounaalla ollenkaan. Lähes 60 % vastaajista vastasi, että ruokailuun on varattu riittävästi aikaa.

Noin 40 % vastaajista oli sitä mieltä, että ruokalista on tarpeeksi vaihteleva. Jos vastaaja vastasi, että ruokalista ei ole tarpeeksi vaihteleva, oli mahdollisuus kertoa vapaasti, mitä muutoksia haluaisi. 410 vastaajaa kertoi mielipiteensä. Eniten kommentoitiin kasvisruokaa, perunaa ja salaattipöytää. Paljon oli myös ruokatoiveita.

Suurin osa vastaajista (60 %) on sitä mieltä, että ruoan laatu on pysynyt ennallaan verrattuna vuoden 2023

alkuun. Ateriapalvelut sai miljoona euroa käyttöönsä vuoden 2023 alussa. Rahalla tehtiin parannuksia raaka- aineisiin valtuuston toiveiden mukaisesti. Lisäsimme mm. pehmeää leipää, salaattipöydän valikoimaa ja toivottuja jälkiruokia.

Ruokailutilanne on paljon muutakin kuin vain ruokaa. Se on fyysisen ja psyykkisen hyvinvoinnin edistämistä, opetus- ja kasvatustoimintaa sekä parhaimmillaan rentouttava tauko päivään. Haluamme tarjota maistuvaa, terveellistä ja ravitsevaa ruokaa päivän parhaaseen hetkeen. Luimme kyselyn vastauksia tarkasti ja

ateriapalvelun toimenpiteet ovat seuraavat:

- 1–3 luokkalaisten mielestä ruoka on pääsääntöisesti sopivasti maustettua. Yläkoululaiset ja lukiolaiset kokevat ruoan mauttomammaksi. Ruokailusaleissa on tarjolla mausteita, joilla voi itse lisätä makua omaan annokseen. Suolaa ei voi itse lisätä, jotta ravitsemussuosittelujen määrää ei ylitetä.

- Salaattipöydän valikoimaa on tarkistettu niin, ettei sama raaka-aine toistu liian usein.
- Toiveiden mukaisesti perunaa lisäkkeenä vähennetään 1-2 ruoalla/6 viikon ruokalista.
- Kasvisruokaa tarjotaan suositusten mukaisesti. Kasvisruokavaihtoehto on tarjolla joka päivä ja kasvisruokapäivä kaikille on kerran viikossa. Kasvisruokapäivänä tarjolla on jatkossakin esimerkiksi toivottuja pinaattilettuja tai kasvissosekeittoa.
- Toiveruokia (pizzaa, hampurilaisia, ranskalaisia) ei lisätä ruokalistalle, koska niiden rasvan laatu ja suolan määrä eivät vastaa ravitsemussuosituksia. Käytettävissä olevat valmistusmenetelmät eivät mahdollista näiden ruokien tarjoamista sellaisina kuin ne pitäisi tarjota eli vastapaistettuina ja rapeina. Toivotut pinaattiletut ja kananugetit ovat jo ruokalistalla. Pääpaino halutaan pitää keskuskeittiössä valmistetuissa ruoissa, ei teollisissa tuotteissa.
- Haluamme lisätietoa kehittääksemme palveluamme, joten järjestämme koulujen ja varhaiskasvatuksen henkilökunnille oman kyselyn vuoden loppuun mennessä.
- Käymme jatkossakin keskustelua Kasvun ja oppimisen toimialan kanssa yhteistyön ja ruokakasvatuksen lisäämisestä.
- Kyselyn tuloksista keskustellaan mm. nuorisovaltuuston kanssa.

Tutustu ruokalistaan [Aromi \(cqisaas.fi\)](http://aromi.cqisaas.fi)

Enkäten om skolmat 2023

Affärsverket Borgå kost- och städtjänster frågade skolelevernas åsikt om skolmåltiderna i Borgå. En motsvarande enkät genomfördes senast år 2021.

Enkäten om skolmat skickades till alla finskspråkiga och svenskspråkiga elever i årskurs 1–9 och studerande i gymnasier via Wilma. Svarstiden var 11.9–20.9.2023. I svaren önskades elevens/studerandens åsikt om skolmåltiderna. Eftersom enkäten delades i Wilma och en del av dem som svarade var barn kunde en vuxen enligt anvisningen hjälpa till att svara på enkäten. Det kom totalt 1313 svar.

På frågan Tycker du att skolmaten är passligt kryddad, svarade 80 % av elever i årskurs 1–3 att maten är passligt kryddad. Cirka 55 % av elever i årskurs 7–9 och studerande i gymnasier ansåg att maten var smaklös.

Salladsbordet upplevdes nu vara lite mer lockande än enligt enkäten för två år sedan men det kom också förbättringsförslag. De mest nöjda var eleverna i årskurs 1–3.

Den vegetariska kosten delar åsikter. Över 50 % skulle inte alls vilja äta vegetarisk kost under skollunchen. Nästan 60 % av dem som svarade tyckte att tiden för skolmåltiden är tillräckligt lång.

Cirka 40 % av dem som svarade tyckte att matsedeln är tillräckligt varierande. Om de som svarade tyckte att maten inte är tillräckligt varierande kunde de fritt berätta vilka förändringar

de önskar. 410 personer berättade sin åsikt. De flesta kommentarer gällde den vegetariska kosten, potatis och salladsbordet. Det kom också många önskemål om maten.

Största delen (60 %) anser att kvaliteten på maten har varit det samma jämfört med början av 2023. Kostservice fick en miljon euro av fullmäktige till sitt förfogande i början av 2023. Med de pengar ökade vi utbudet med bland annat mjukt bröd, urvalet av salladsbord och de efterrätter som önskades.

Måltidssituationen är mycket annat än endast mat. Måltidssituationen handlar om främjande av fysiskt och psykiskt välbefinnande, undervisning och fostran samt är i bästa fall en avkopplande paus under dagen. Vi vill servera smaklig, hälsosam och näringsrik mat för dagens bästa stund. Vi läste enkätens svar noggrant, och åtgärderna för kostservice är följande:

- Elever i årskurs 1–3 tyckte att maten i huvudsak är passligt kryddad. Elever i årskurs 7–9 och studerande i gymnasier tycker att maten är smaklös. I matsalen finns kryddor som man själv kan lägga till i sin portion. Salt får man inte själv lägga till för att undvika att näringsrekommendationerna överskrids.
- Urvalet av salladsbordet har setts över så att samma råvaror inte upprepas för ofta.
- Enligt önskemålen minskas mängden potatis i 1–2 måltider/6 veckors matsedel.
- Vegetarisk kost serveras enligt rekommendationerna. Det vegetariska alternativet serveras alla dagar och en dag i veckan serveras vegetarisk kost för alla. Under den vegetariska dagen serveras också i fortsättningen de önskade spenatplättarna eller purésoppa med grönsaker.
- Önskematrätter (pizza, hamburgare, franskisar) läggs inte till i matsedeln eftersom fettkvaliteten och salthalten inte motsvarar näringsrekommendationerna. Med de nuvarande metoderna för tillagning av maten är det inte möjligt att servera dessa rätter på det sätt som de bör serveras, dvs. som nystekta och frasiga. De önskade spenatplättarna och chicken nuggets finns redan på matsedeln. Maten ska i huvudsak tillagas i centralköket och inte bestå av industriella produkter.
- Vi vill ha mera information för att utveckla vår tjänst och därför ordnar vi en egen enkät för personalen i skolor och inom småbarnspedagogik i slutet av året.
- Även i fortsättningen diskuterar vi med sektorn för växande och lärande om ökande av samarbete och matfostran.
- Resultaten diskuteras bland annat med sektorn för växande och lärande och ungdomsfullmäktige.
- Kolla in menyn [Aromi \(cqjsaas.fi\)](https://www.cqjsaas.fi)