Valtuustoaloite - Ultraprosessoitujen ruokien poistaminen koulujen ja päiväkotien ruokalistoilta Kittilässä

Kvalt 26.01.2026 § 12

Valtuutettu Helena Nevalainen jätti Vasemmistoliiton Kittilän valtuustoryhmän puolesta seuraavan sisältöisen valtuustoaoitteen:

*”**VALTUUSTOALOITE: Ultraprosessoitujen ruokien poistaminen koulujen ja päiväkotien ruokalistoilta Kittilässä***

Taustaa: Ultraprosessoidut elintarvikkeet - kasvava huoli

Kittilän kunnan teknisessä lautakunnassa oli 5.11.2025 käsittelyssä valtuustoaloite,jossa esitettiin lähiruoan käytön lisäämistä kunnan keittiöissä. Tekninen lautakunta totesi tuolloin, että poronlihan lisäksi kouluruokailuun pyritään sisällyttämään paikallista lähiruokaa saatavuuden mukaan.

Tämä on hyvä askel, mutta ei riittävä ratkaisemaan koulujen ja päiväkotien ruokailun keskeistä ongelmaa - ultraprosessoitujen elintarvikkeiden liiallista käyttöä.

Asiasta on tehty kansalaisaloite "ultraprosessoimattoman ja lisäaineettoman ruoan turvaamiseksi lapsille kouluissa ja varhaiskasvatuksessa".

Ultraprosessoiduiksi elintarvikkeiksi luokitellaan esimerkiksi:

- *pakatut valmisateriat*
- *teolliset nuggetit ja makkaratuotteet*
- *sokeriset välipalat ja juomat*
- *pitkälle käsitellyt komponentit, joita käytetään ruoanvalmistuksessa*

Näille tuotteille on tyypillistä runsas teollinen käsittely, lisäaineet sekä korkea suolan, sokerin ja rasvan määrä. Tutkimuksissa niiden runsas käyttö on yhdistetty heikompaan ruokavalion laatuun ja lisääntyneeseen energiankulutukseen.

Kittilän uuden koulukeskuksen yhteyteen rakennettiin täysimittainen valmistuskeittiö, joka mahdollistaa tuoreiden, vähemmän prosessoitujen aterioiden valmistamisen.

Aloite
Me allekirjoittaneet valtuutetut esitämme, että Kittilän kunta ryhtyy toimenpiteisiin, joiden tarkoituksena on:
1) Poistaa ultraprosessoidut ruoat päiväkotien ja koulujen ruokalistoilta.
2) Korvata nämä ruoat puhtaista ja laadukkaista raaka-aineista valmistetuilla aterioilla, jotka eivät sisällä tarpeettomia lisäaineita tai liiallista prosessointia.
3) Painottaa ruokalistasuunnittelussa sesongin mukaisia, kotimaisia ja mahdollisuuksien mukaan ekologisesti tuotettuja raaka-aineita - lähiruokaa.
4) Varmistaa, että tarjottavat ateriat ovat monipuolisia, ravinteikkaita ja tukevat lasten terveyttä ja hyvinvointia.
5) Toteuttaa tulevat keittiölaajennuksetja kalustojen uusimiset mahdollistamaan ultraprosessoitujen raaka-aineiden korvaamisen ruuanvalmistusketjussa.

Perustelut
Lasten terveys ja jaksaminen paranevat, kun ultraprosessoidut tuotteet korvataan tuoreemmilla vaihtoehdoilla.
Kittilällä on jo olemassa infrastruktuuri, joka mahdollistaa omavalmisteisen ruoan.
Kansalaisaloite osoittaa, että aihe on valtakunnallisesti merkittävä.
Kunnan ruokapalvelut voivat samalla tukea paikallista ruoantuotantoa ja elinkeinotoimintaa.

Vasemmistoliiton Kittilän kunnallisjärjestö ry
Vasemmistoliiton Kittilän valtuustoryhmä"

Päätös — Valtuuston puheenjohtaja Marita Toivanen totesi, että aloite liitetään pöytäkirjaan ja lähetään kunnanhallitukselle valmisteltavaksi.

Khall 17.02.2026 § 65

Esittelijä — Kunnanjohtaja Kurula Timo

Päätösehdotus — Kunnanhallitus päättää lähettää aloitteen teknisen toimen valmisteltavaksi. Vastuullisena valmistelijana toimii ruoka- ja siivouspäällikkö Eija Heikkinen.

Päätös — Esitys hyväksyttiin.

Teknlk 2.11.2026 § 104

Valmistelija — Ruoka- ja siivouspäällikkö Eija Heikkinen p. 040 5410 137

Ultraprosessoitu ruoka
Ultraprosessoiduilla elintarvikkeilla tarkoitetaan tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään usein lisäaineita, kuten värejä, aromeja ja säilöntäaineita, sekä teollisia valmistusmenetelmiä. Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi sokeroidut juomat, energiajuomat, keksit, makeiset, jäätelöt, sipsit, osa vähäkuituisista viljavalmisteista sekä prosessoidut lihavalmisteet, kuten leikkeleet ja makkarat. Sen sijaan esimerkiksi voi, itse tehdyt makeat leivonnaiset sekä leipomon vähäkuituiset tai runsassuolaiset leivät eivät luokitu ultraprosessoiduiksi tuotteiksi.

Miksi ruokia prosessoidaan?
Ruoan prosessointi on olennainen osa elintarvikkeiden valmistusta. Prosessointiin kuuluu esimerkiksi kuoriminen, pilkkominen, raastaminen, liottaminen, keittäminen, höyryttäminen, paistaminen ja pakastaminen. Prosessoinnin avulla voidaan parantaa elintarvikkeiden säilyvyyttä, makua, rakennetta, tuoksua, ulkonäköä ja elintarviketurvallisuutta. Teollinen prosessointi ei itsessään tee ruoasta ravitsemuksellisesti huonoa, vaan ratkaisevaa on tuotteen lopullinen ravintosisältö.
Lähde: Ruokavirasto, päivitetty 5.3.2026.

Miksi prosessoituja ja ultraprosessoituja tuotteita käytetään julkisissa ruokapalveluissa?
Julkisissa ruokapalveluissa ruoan tulee olla samanaikaisesti ravitsemuksellisesti laadukasta, turvallista, kustannustehokasta, erityisruokavaliot huomioivaa sekä suurina määrinä valmistettavaa. Näiden tavoitteiden saavuttamiseksi käytetään myös prosessoituja ja osin ultraprosessoituja tuotteita.

Mitä prosessoitujen ja ultraprosessoitujen tuotteiden käytön merkittävä vähentäminen tai lopettaminen edellyttäisi?
Prosessoitujen ja ultraprosessoitujen tuotteiden käytön vähentäminen edellyttäisi merkittäviä muutoksia ruokapalveluiden toimintaan. Tämä tarkoittaisi muun muassa erillisiä esikäsittelytiloja lihalle, kalalle ja kasviksille, lisää kylmäsäilytystilaa, työvoiman lisäämistä, työaikojen uudelleenjärjestelyä ja reseptiikan kehittämistä. Lisäksi lyhyemmät säilyvyysajat lisäisivät toimitustiheyttä ja kasvattaisivat vaatimuksia logistiikan toimivuudelle, omavalvonnalle sekä lähialueen tuottajaverkostojen ja jatkojalostusmahdollisuuksien saatavuudelle.

Erityisruokavalioiden turvaaminen
Erityisruokavalioiden toteuttaminen ilman niihin tarkoitettuja erikoistuotteita voi olla haastavaa sekä kustannuksiltaan nykyistä kalliimpaa. Muutokset voisivat lisätä hävikin riskiä, kasvattaa työvoima- ja tilakustannuksia sekä nostaa aterioiden valmistushintaa. Lisäksi toimitusvarmuuden merkitys korostuisi entisestään.

Terveelliset ruokailutottumukset
Opetushallituksen "Kouluikäisten terveyden polku" korostaa terveellisten ruokailutottumusten merkitystä lapsen kasvun ja kehityksen tukemisessa.

Keskeisiä periaatteita ovat:
• säännöllinen ateriarytmi
• lautasmallin mukainen ateria
• makeisten ja jatkuvan napostelun välttäminen
• kasvisten, marjojen ja hedelmien käyttö vähintään viisi kertaa päivässä
• täysjyväviljatuotteiden suosiminen
• pehmeiden rasvojen käyttö
• sokerin käytön rajoittaminen
• vähärasvaisten maitotuotteiden päivittäinen käyttö
• veden suosiminen janojuomana

Lapsi tarvitsee päivittäin noin viisi ateriaa: aamupalan, koululounaan, välipalan, päivällisen ja iltapalan. Kouluruokaa ei ole suunniteltu päivän ainoaksi lämpimäksi ateriaksi, vaan sen tavoitteena on kattaa noin kolmannes lapsen tai nuoren päivittäisestä energiantarpeesta. Tämän toteutuminen edellyttää, että aterian kaikki osat syödään.

Suositeltu ruokavalio sisältää vain vähän tyydyttynyttä rasvaa, suolaa ja sokeria.

Rasvat
Lähes kaikissa pakatuissa elintarvikkeissa ilmoitetaan rasvan määrä ja laatu. Sydänterveyden kannalta suositellaan pehmeitä rasvoja. Kunnan keittiöissä käytetään voita esimerkiksi perunasoseen valmistuksessa, mutta ruokailuissa tarjottavat levitteet ovat pääosin sydänystävällisiä vaihtoehtoja. Lisäksi hankinnoissa suositaan Sydänmerkki-kriteerit täyttäviä tuotteita.

Lisäaineet
Elintarvikkeissa käytetyt lisäaineet ilmoitetaan ainesosaluettelossa käyttötarkoituksensa sekä nimensä tai E-koodinsa avulla. E-koodi tarkoittaa, että Euroopan unioni on hyväksynyt lisäaineen turvalliseksi elintarvikekäyttöön.

Ravintoarvomerkinnät
Elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöissä ilmoitetaan energiasisällön lisäksi rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraattien, sokereiden, proteiinin ja

suolan määrä. Lisäksi voidaan ilmoittaa esimerkiksi ravintokuidut, vitamiinit ja kivennäisaineet silloin, kun niitä on tuotteessa merkittäviä määriä.

Keittiöiden tilat ja kehittäminen

Koulukeskuksen keittiö
Koulukeskuksen keittiön remontin yhteydessä, joka otettiin käyttöön elokuussa 2024, toteutettiin erillinen erityisruokavaliokeittiö, uudistettiin tiskialuetta uudella tiskikoneella ja patapesukoneella sekä lisättiin yksi uuni. Kesällä 2026 uusittiin kylmiö- ja pakastehuoneet, mutta lisäsäilytystilaa ei saatu. Salaattien esikäsittelytila säilyi ennallaan. Keittiön pinta-ala kasvoi erityisruokavaliokeittiön verran.

Sirkan koulun keittiö
Vuonna 2026 toteutettavassa laajennuksessa vastaavan ravitsemistyöntekijän työtila laajenee. Lisäksi rakennetaan uusi salaattien valmistustila omalla kylmiöllä, lämmin varasto kuljetuslaatikoille sekä kylmävarasto pahvirullakoille. Astiahuolto uudistetaan ja keittiöön hankitaan uusi tiskikone, patapesukone sekä lisäkylmätilaa. Maito- ja lihakylmiöt sekä pakastetilat kasvavat. Ruokasalia laajennetaan, käyttöön tulee kaksi linjastoa ja biovaaka, ja keittiön pinta-ala kasvaa noin 40 neliömetrillä.

Kaukosen koulun keittiö
Kaukosen koulun keittiötiloihin ei tällä hetkellä ole suunnitteilla muutoksia.

Alakylän koulun keittiö
Alakylän koulun keittiötiloihin ei tällä hetkellä ole suunnitteilla muutoksia.

Ruokalista ja välipalat
Lukuvuoden 2026-2027 ruokalista on päivitetty ja se perustuu seitsemän viikon kiertoon. Ruokalistan keskeiset sisällöt ovat:
• kasvisruokia 7 kertaa (sisältäen puuroateriat)
• makkararuokaa 1 kerta
• kalaruokia 8 kertaa
• jauheliharuokia 8 kertaa
• kanaruokia 5 kertaa
• kokoliharuokia 4 kertaa
• maksaruokaa 1 kerta
• emännän tai toiveruokapäivä 1 kerta

Välipalalistaa ei ole päivitetty. Toiminnassa noudatetaan kouluruokailusuositusta *Syödään ja opitaan yhdessä* sekä varhaiskasvatuksen ruokailusuositusta *Terveyttä ja iloa ruoasta*.

Kotimaisuus ja lähiruoka
Ruoan valmistuksessa suositaan kotimaisia raaka-aineita. Vuonna 2025 lähialueelta hankittiin leipä- ja leipomotuotteita 17 621,47 eurolla sekä poronlihaa 20 549,63 eurolla. Lähiruoan osuus kaikista elintarvikeostoista oli 6,86 prosenttia.

Keittiöissä käytettyjen tuoretuotteiden kotimaisuusaste oli vuonna 2025 noin 92 prosenttia. Hedelmien ja vihannesten kotimaisuusaste oli 50 prosenttia, teollisten tuotteiden 39 prosenttia, kodintarvikkeiden 66 prosenttia ja koti-tuotteiden 16 prosenttia. Kaikkien tukkutoimittajalta hankittujen tuotteiden keskimääräinen kotimaisuusaste oli 78 prosenttia.

Keittiöiden käyttämät raaka-aineet ja toimintatavat

Keittiöissä käytetään lihaa, kalaa ja kanaa sekä raakana että kypsennettynä ja osittain puolivalmiina tuotteina. Perunat, perunasoseet, salaatit, riisit, pastat ja makaronit valmistetaan keittiöissä itse. Täysjyvävalmisteita suositaan aina mahdollisuuksien mukaan ja peruna hankitaan kotimaisena.

Salaatit valmistetaan kotimaisista raaka-aineista niiden saatavuuden mukaan. Liha- ja kalatuotteissa suositaan suomalaista tuotantoa. Poronlihasta on sopimus Levi Food Oy:n kanssa ja leipomotuotteista Lapin Leipomo Oy:n kanssa.

Pihvit ja pyörykät hankitaan joko raakoina tai kypsinä pakastetuotteina. Salaattiainekset, kuivatuotteet sekä kana- ja lihatuotteet toimitetaan pääosin Kesprolta tuoreina tai vakuumipakattuina.

Keittiöt eivät käytä elintarvikekaasua eivätkä kylmävalmista ruokia. Toiminta keskittyy aamupalojen, lounaiden, päivällisten ja välipalojen valmistamiseen. Päiväkoteihin valmistetaan lounaat ja vuorohoitopäiväkoteihin lisäksi päivälliset sekä viikonlopun ateriat jäähdytettyinä.

Valmisateriat, nugetit ja makkaratuotteet
Valmisaterialla tarkoitetaan teollisesti valmistettua ja pakattua ateriaa, joka vaatii yleensä vain lämmittämisen ennen tarjoilua. Kunnan keittiöt eivät käytä pakattuja valmisaterioita.

Seitsemän viikon ruokalistalla on yksi makkararuoka. Käytettävissä makkaratuotteissa suositaan Sydänmerkki-tuotteita. Nugetteja ei ole ruokalistalla lainkaan. Leikkeleitä tarjotaan pääasiassa aamupalalla, ja myös niissä suositaan ravitsemuksellisesti parempia vaihtoehtoja.

Retkieväinä käytettävät pillimehut ovat sokerittomia tai vähäsokerisia.

Pitkälle käsitellyt komponentit
Keittiöissä käytetään myös pitkälle käsiteltyjä komponentteja, kuten valmiita kastikepohjia, pakastekomponentteja ja muita suurkeittiöille suunniteltuja tuotteita. Näiden käyttö perustuu ennen kaikkea elintarviketurvallisuuteen, säilyvyyteen, tasalaatuun ja toiminnan tehokkuuteen.

Tuotteissa käytettävät lisäaineet, kuten paakkuuntumisenestoaineet suolassa, parantavat tuotteiden teknisiä ominaisuuksia. Kasviöljyt, kuten rypsi-, soija-, maissi- ja palmuöljyt, ovat jalostettuja rasvoja, joita käytetään elintarviketeollisuudessa yleisesti.

Pitkälle käsiteltyjen komponenttien käytön keskeisiä perusteita ovat säilyvyyden parantaminen, rakenteen ja maun hallinta sekä tuotteiden soveltuvuus suurkeittiöiden käyttöön.

Esittelijä — Tekninen johtaja Jänkälä Roni

Päätösehdotus — Tekninen lautakunta päättää esittää kunnanhallitukselle ja edelleen kunnanvaltuustolle vastauksena aloitteeseen edellä esitetyn selvityksen perusteella tarjottavat ateriat ovat monipuolisia ja tukevat lasten terveyttä ja hyvinvointia. Ultraprosessoitujen elintarvikkeiden poistaminen kokonaan ruokalistoilta ei ole tarkoituksenmukaista.

Lisäksi tekninen lautakunta päättää, että ruokapalveluiden

elintarvikehankinnoissa suositaan kotimaisia raaka-aineita sekä lisätään lähituotteita niiden saatavuus ja hankintalainsäädäntö huomioiden.

Päätös

Esitys hyväksyttiin.

Khall 10.11.2026 § 365
52/00.01.02/2026

Esittelijä

Kunnanjohtaja Kurula Timo

Päätösehdotus

Kunnanhallitus päättää hyväksyä teknisen lautakunnan esityksen vastauksena aloitteeseen.

Kunnanhallitus esittää kunnanvaltuustolle, että se merkitsee aloitteeseen annetun vastauksen tiedoksi ja toteaa aloitteen tulleen loppuun käsitellyksi.

Pöytäkirja tarkastetaan tämän asian osalta kokouksessa.

Päätös

Päätökseksi tuli kunnanjohtajan esitys.

Pöytäkirja tarkastettiin tämän asian osalta kokouksessa.