Kouluruokailukyselyn tulokset 2026

1. Lähtökohdat ja jatkotoimet

Kouluruokailun suunnittelu perustuu perusopetuslain 31 §:ään, jonka mukaan oppilaalle on tarjottava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria. Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelua ohjaavat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemus- ja ruokailusuositukset, erityisesti kansalliset ravitsemussuositukset (Kestävää terveyttä ruoasta, 2024) sekä kouluruokailusuositus Syödään ja opitaan yhdessä (VRN, Opetushallitus ja THL, 2017). Kouluruokailusuosituksessa annetaan ruokalista-, ruoka- ja ravintoainekohtaiset suositukset sekä ohjeet ruokailun järjestämisestä, oppilaiden osallisuudesta ja toiminnan seurannasta. Valtio ohjaa ravitsemussuositusten toteutumista monin tavoin: Valtion ravitsemusneuvottelukunnan elintarvikelaissa säädettyihin tehtäviin kuuluu suositusten laatimisen lisäksi niiden seuranta, Opetushallitus ohjaa kouluruokailua perusopetuksen opetussuunnitelman perusteilla, THL:n ja Opetushallituksen TEAviisari-tiedonkeruulla, jonka indikaattori ”Koulussa noudatetaan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokailusuositusta koululounaan ja välipalojen järjestämisessä” vaikuttaa ns. HYTE-kertoimen kautta myös kunnan saamaan harkinnanvaraiseen valtionosuuteen.

Vesilahden kunta toteutti keväällä 2026 kyselyn kouluruoasta kaikille Vesilahden kunnan koulujen oppilaille. Kysely perustuu Voimian tamperelaisille oppilaille toteuttaman kyselyyn. Kyselyn tavoite oli saada kattava palaute päivittäisestä ja tärkeästä palvelusta, joka herättää paljon mielipiteitä ja keskustelua. Kysely toteutettiin koulupäivän aikana ja vastaajia oli yhteensä 482 eli tulokset antavan hyvin kattavan kuvan vesilahtelaisten oppilaiden kouluruokaan liittyvistä ajatuksista. Samalla saatiin tietoa oppilaiden ruokailutavoista laajemminkin. Kyselyn tuloksia käytetään paitsi kouluruoan ja kouluruokailun kehittämiseen, myös palvelun kilpailutuksen tausta-aineistona (hankintalain muutos ei mahdollista nykyisen toimintamallin jatkoa) sekä seuranta-aineistona. Palautetta kouluruoasta annetaan ja kerätään päivittäin mm. ruokahukkaa mittaamalla sekä Happy or not -pikapalautteilla. Kyselyn tulokset on käyty läpi myös Voimian kanssa.

Koulujen lounaalla on tällä hetkellä valittavissa liha- ja kasvisvaihtoehto neljänä päivänä viikossa, yhtenä päivänä vain kasvisvaihto. Pehmeää leipää tarjoillaan keskimäärin kahdesti viikossa ja salaatti on esillä erillisinä komponentteina kerran viikossa. Aterian yhteydessä on mahdollista ottaa jälkiruoaksi hedelmä. Käytäntö on Vesilahden kunnan oma päätös, bonus, jolla on haluttu tukea oppilaan jaksamista päivän aikana. Palautteen perusteella tukipalvelut kehittävät edelleen salaatin osien erillään tarjoilua, tavoitteena lisätä kertoja yhdestä kahteen. Siisteys, meluisuus ja ruokailuun käytettävä aika sekä ruoan ulkonäkö ja maku ovat teemoja, joihin pohditaan ratkaisuja yhdessä oppilaiden, opettajien, tukipalveluiden ja ulkoisten palveluntuottajien kesken. Tämän kysely luo työlle vahvan tietoperustan.

Kyselyn perusteella vuosiluokkien 3-9 oppilaiden ruokailutottumuksissa on paljon myönteistä. Vastaukset kertovat kokonaisuutena säännöllisestä ateriarytmistä, jossa koululounas muodostaa tärkeän osan koulupäivää. Myös kasvisten, salaattien ja hedelmien käyttö on hyvällä tasolla: 44 % oppilaista syö niitä koulussa päivittäin ja 42 % 2–4 kertaa viikossa. Näin ollen lähes yhdeksän kymmenestä oppilaasta syö kasviksia tai hedelmiä koulussa vähintään kaksi kertaa viikossa. Tulokset antavat myönteisen kuvan oppilaiden ruokailutottumuksista ja osoittavat, että säännöllinen ruokailu sekä kasvikset ja hedelmät ovat monelle luonteva osa koulupäivän ruokailua.

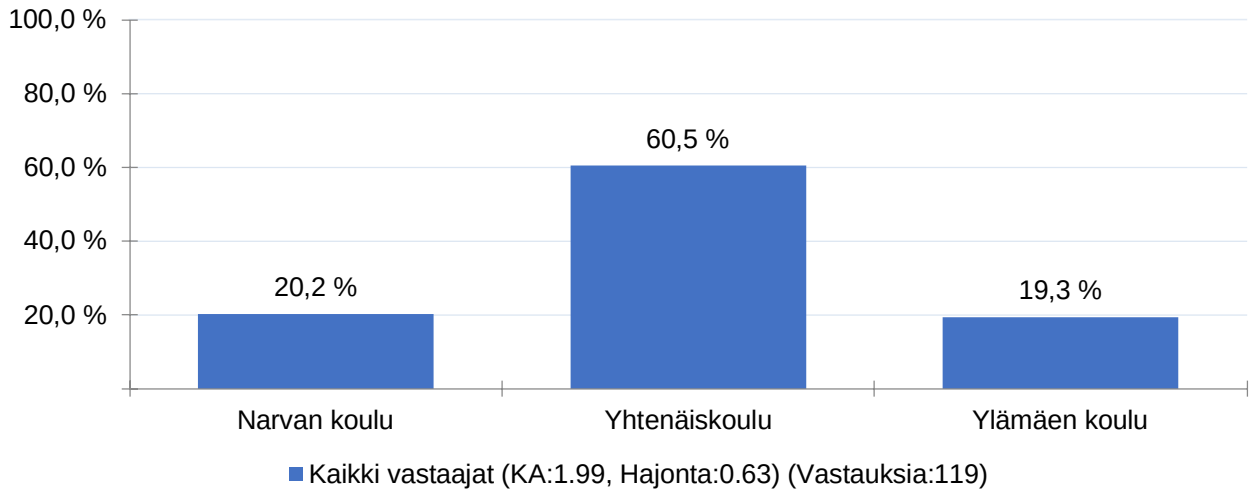
Kyselyn tulosten käsittelyssä ja raportin tekstin muotoilussa on hyödynnetty tekoälyä.

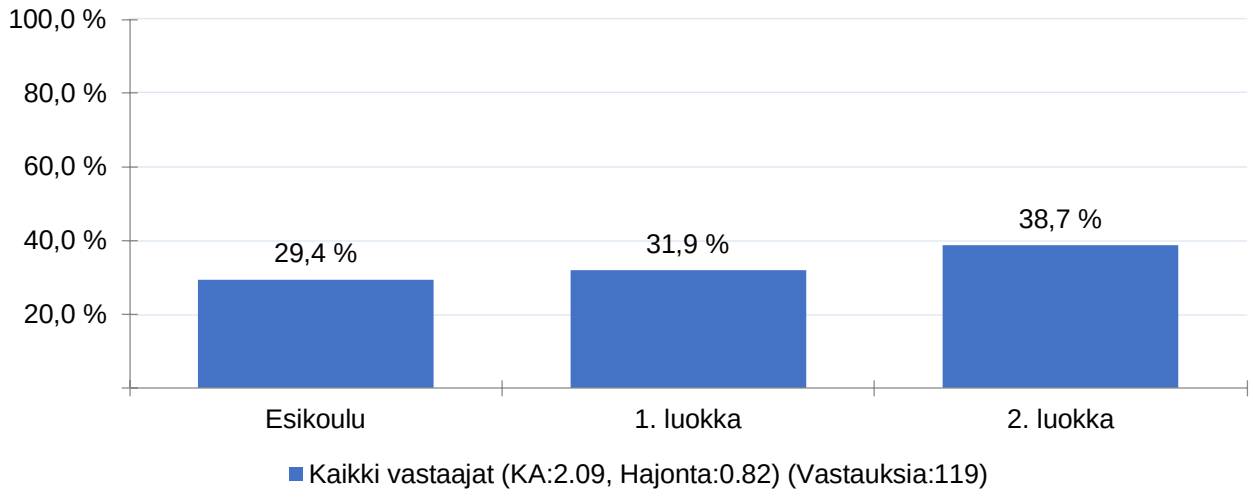
2. Kyselyn tulokset

Kysely toteutettiin kahtena eri versiona, jotta kysely olisi ikätasoon nähden tarkoituksenmukainen. Seuraavassa esitellään tulokset ensin alkuopetuksesta ja jäljempänä vuosiluokilta 3-9.

Alkuopetus

Taustatiedot

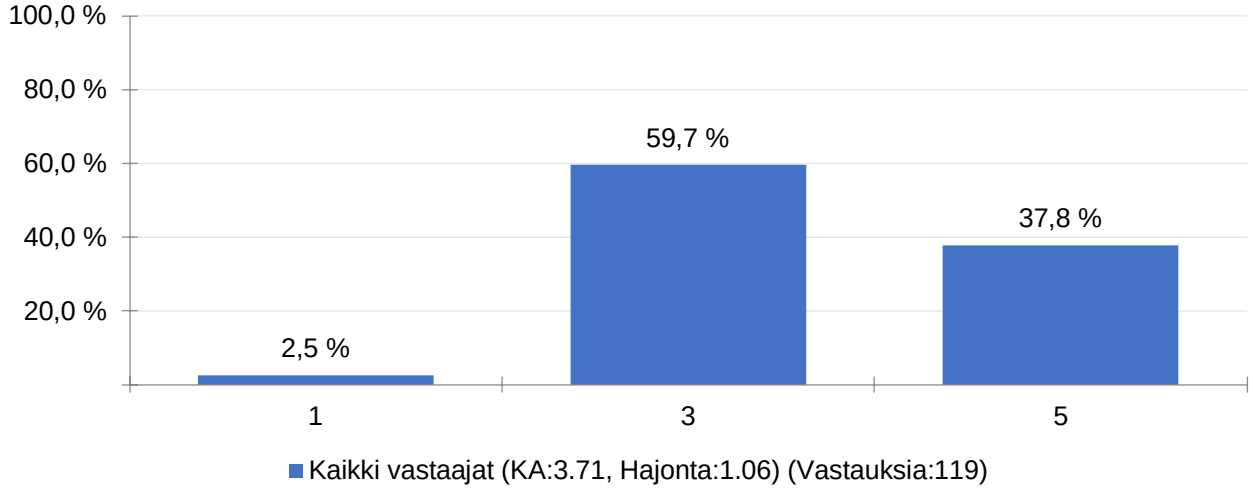




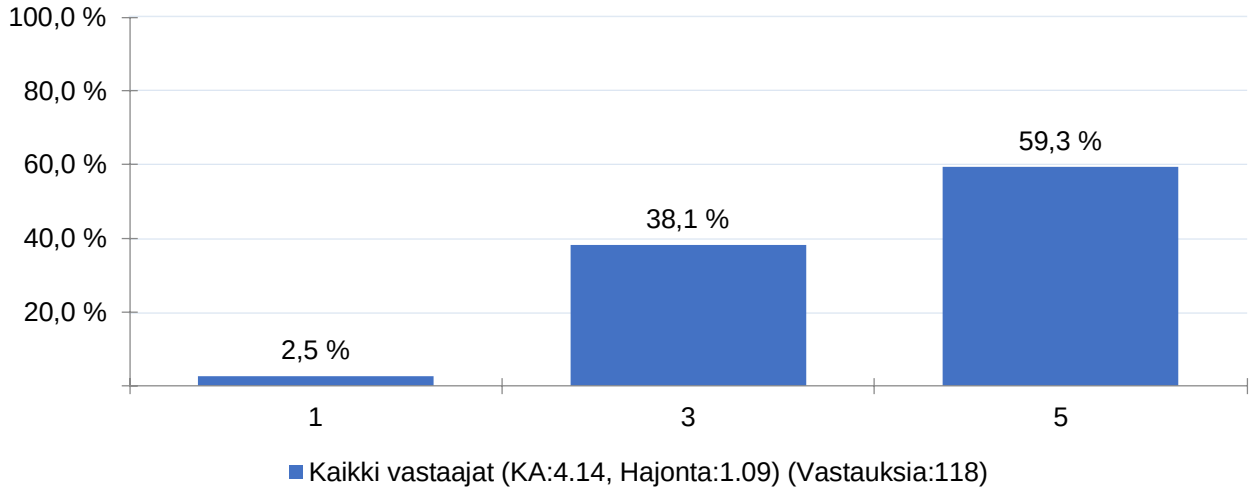
Ruoka ja ruokailu

Väittämiin otettiin kantaa kolmella vaihtoehdolla, joista 1 oli surullinen tai tyytymätön, 3 neutraali ja 5 iloinen.

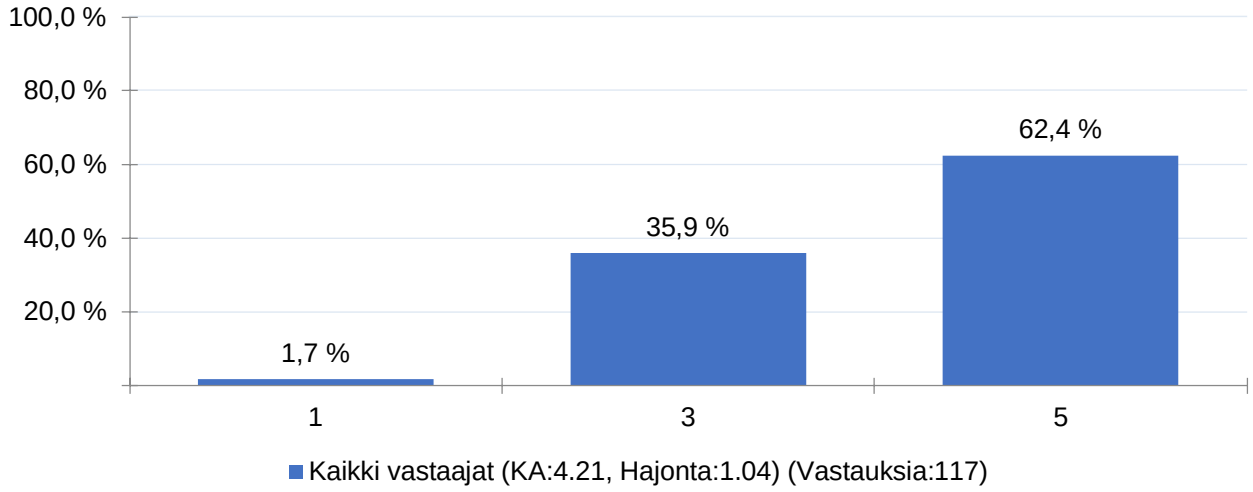
Maistuuko ruoka hyvältä?



Maistanko rohkeasti uusia ruokia?



Onko ruokailuhetki kiva?



Eniten ja vähiten pidetyt ruoat

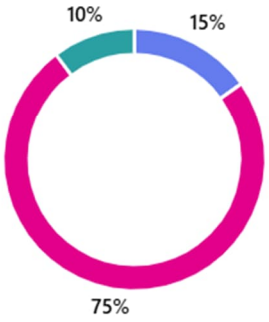
Alkuopetuksen oppilaat pitävät eniten perinteisistä kouluruoista, kuten uunimakkarasta, perunamuusista, pinaattilätyistä, makaroonilaatikosta ja pastasta. Lisäksi suosiossa ovat nugetit ja pizza. Vähiten pidetään hernekeitosta, pinaattikeitosta, kasvislasagnettesta ja sosekeitoista. Pinaattilätyt ovat mieliruoka, mutta pinaattikeitto inhokki.

Vuosiluokat 3-9

Taustatiedot

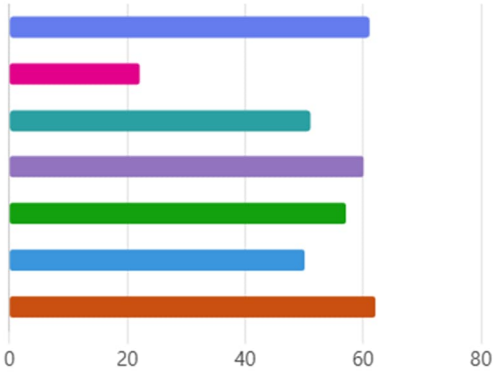
1. Koulu

Narvan koulu	55
Yhtenäiskoulu	271
Ylämäen koulu	37



2. Luokka-aste

3. luokka	61
4. luokka	22
5. luokka	51
6.. luokka	60
7. luokka	57
8. luokka	50
9. luokka	62



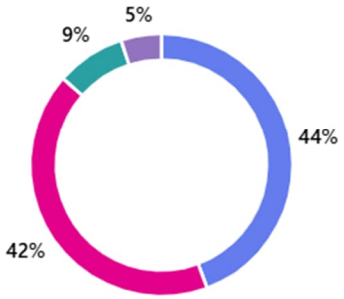
Ruokailutottumukset

3. Kuinka usein syöt seuraavia aterioita kouluviikon aikana?



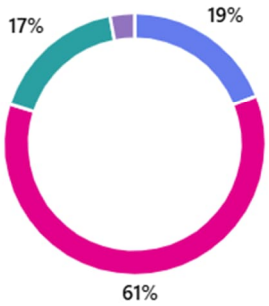
5. Kuinka usein syöt koulussa salaattia / raastetta / hedelmiä / kasviksia?

Joka päivä	161
2-4 kertaa viikossa	153
Kerran viikossa	31
En ollenkaan	18



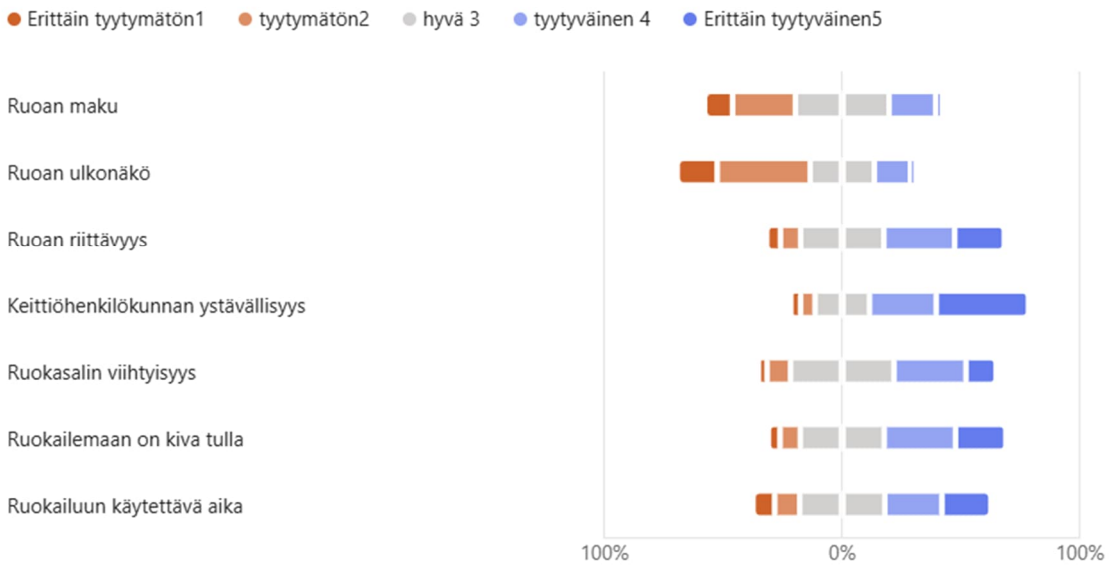
6. Mikä vaihtoehdoista kuvaa parhaiten omaa annostasi?

Otan kaikkea tarjolla olevaa	69
Otan joitain aterian osia	221
Maistan vähän	62
En syö koululounasta	11



Näkemykset kouluruoasta ja -ruokailusta

4. Kuinka tyytyväinen olet koululounaaseen? Arvioi asteikolla 1-5.



Eniten ja vähiten pidetyt ruoat

Vastauksissa näkyy vahva mieltymys perinteisiin ja tuttuihin kotiruokiin sekä varauksellisuus etenkin kasvispainotteisia ruokia ja keittoja kohtaan. Tulokset eivät kuitenkaan tarkoita, että kaikki oppilaat pitäisivät samoista ruoista: vastauksissa on paljon yksilöllistä vaihtelua, ja myös kasvis- ja keittoruoilla on kannattajansa.

Vuosiluokkien 3-9 oppilaiden kehittämisehdotusten yhteenveto

Kouluruokailun tärkeimmäksi kehittämiskohteeksi nousee ruoan maku ja laatu. Vastauksissa toivotaan maukkaampaa, paremmin maustettua ja huolellisemmin valmistettua ruokaa sekä laadukkaampia raaka-aineita. Myös ruoan ulkonäön, tuoksun ja rakenteen halutaan olevan houkuttelevampia. Monet kaipaavat enemmän tuttuja kotiruokia, lihavaihtoehtoja ja vaihtelevampaa ruokalistaa; kasvisruokaa ehdotetaan usein tarjottavaksi vaihtoehtona liharuokien rinnalla. Lisäksi oppilaat haluavat vaikuttaa ruokalistaan esimerkiksi kyselyillä, toiveruokapäivillä ja lempiruokaviikoilla.

Kehittämistoiveet eivät koske vain ruokaa. Ruokalaan kaivataan rauhallisempaa äänitasoa, enemmän aikaa syömiseen sekä parempaa viihtyisyyttä, siisteyttä ja toimivampia linjastoja. Lisukkeisiin toivotaan enemmän pehmeää leipää, salaatteja, erillisiä kasviksia ja hedelmiä. Osa vastaajista on nykytilanteeseen tyytyväisiä tai ei osannut nimetä muutostarvetta. Kokonaisuutena vastaukset painottavat oppilaiden kuuntelemista: ruoan perustason – maun, laadun ja houkuttelevuuden – parantaminen on tärkein tavoite, mutta sen rinnalla tarvitaan vaihtoehtoja ja miellyttävä, kiireetön ruokailuympäristö.