

Valtuustoaloite Vihdin Aterian valmistaman ruoan kehittämisestä kasviperäiseksi

Kouluruokailu on tärkeä osa koululaisten ravitsemusta ja se on myös osa kouluissa tehtävää ruokakasvatusta. Kouluruokailu on vain osa lapsien ruokailun kokonaisuudesta, mutta se on erittäin tärkeä osa. Kouluruoka totuttaa lapsia terveelliseen ruokailuun ja ruokailuun, joka on myös ilmastolle ja ympäristölle kestävä.

Nyt kunnassa valmistetaan päivittäin monia eri ruokia, jotta jokaiselle olisi erilaisiin allergioihin ja ruokavaliioihin sopivaa ruokaa ja tämä kasvattaa kuluja. Ruokailun uudeksi normaaliksi tulee ottaa ruokavalioiden valossa kaikille hyvin sopiva kasviperäinen ruokavalio, jossa ei ole yleisiä allergeenejä, kuten maitoa tai kananmunia, jolloin yksi ruoka sopii mahdollisimman monelle ruokailijalle. Tästä saatava säästö tulee käyttää ruoan laadun parantamiseen, sillä terveellisen ja ympäristölle kestävän ruoan on samalla oltava myös maistuvaa.

Kasvipohjainen ruokailu tulee väistämättä yleistymään tulevaisuudessa sekä pienemmän ympäristökuormansa, että terveellisyytensä ansiosta. Tällä hetkellä suomalaiset syövät aivan liikaa lihaa myös terveytensä kannalta. Jos koulussa lähes jokainen ateria sisältää lihaa ja sitä syödään lisäksi pääsääntöisesti kotona, lapsen saantisuositukset ylittyvät lähes varmasti. On palvelus lapsille totuttaa heidät terveellisempään ja ympäristölle kestävämpään kasviperäiseen ruokaan kouluissa. Tämä aloite ei tee kenestäkään pakolla kasvissyöjää. Kaikki voivat toki syödä muilla aterioilla sitä, mitä parhaaksi arvioi, mutta koulujen tehtävä ruokakasvattajana on vähentää liiallista lihankulutusta ja totuttaa lapset terveelliseen ja ympäristöä vähemmän kuormittavaan kasvipohjaiseen ruokaan. Kouluruoka on iso osa kunnan valmistamista annoksista. Aloitteen tarkoitus on parantaa ruokakasvatusta ja pienentää kunnan tarjoaman ruoan ilmasto- ja ympäristövaikutusta, mutta ei tavoitella säästöjä lasten ruokailun kustannuksella. Kulut eivät kuitenkaan nouse, jos kaikki Vihdin Aterian valmistama ruoka on kasviperäistä. Ehdotan, että Vihdin Ateria valmistaa jatkossa ruoan kasviperäisesti, josta poiketaan vain painavien terveydellisten syiden, kuten laajojen allergioiden takia.

Matti Saarni