

Puolet parempaa ja ravitsemuksellisesti rikasta ruokaa Vihdin päiväkoteihin ja kouluihin.

Varhaiskasvatuksen ja koulun ruokailut muodostavat ison osan kasvavien lasten ruokailuista. Ruokapalveluiden kustannuksia pienentämällä, on valitettavasti tultu myös pisteeseen, jossa on tingitty myös ruuan terveellisyydestä. Erilaiset einesvalmisteet, kuten kasvispihvit, nugetit ja makkarat näkyvät ruokalistoilla viikoittain. Tämän lisäksi perus lisäkkeiden ainesosalistat ovat paisuneet valtavan pitkiksi luetteloiksi erilaisia lisä- ja täyteaineita.

Tässä esimerkkinä Vihdissä tarjottavan perunasoseen ainesosat:

Perunasose L,G,K

Peruna kuorittu sose (peruna, hapettumisenestoaine (NATRIUMDISULFIITTI)) (Rikkidioksidi), Vesi, Ruokakerma 15% L (KERMA, vesi, muunnettu tärkkelys.) (Maito), Suola (Suola, jodi (2,5 mg/100g), paakkuuntumisenestoaine (E535))

Allergeenit: Maito, Rikkidioksidi

Jokainen, joka on joskus kotona valmistanut perunamuusia, tietää, että ainesosia vaaditaan todellisuudessa kolmasosa äsken luetelluista. Joskus tällaisista lisä- ja täyteaineita paljon sisältävistä elintarvikkeista käytetään nimeä ultraprocessoitu ruoka. Ultraprocessoidut ruuat saattavat sisältää runsaasti lisäaineita, säilöntäaineita, keinotekoisia maku- ja väriaineita, runsaasti suolaa, sokeria, tyydyttynyttä rasvaa ja heikosti ravintokuituja. Tällaiset ruoka-aineet voivat aiheuttaa erilaisia terveysongelmia, kuten ilmavaivoja, vatsakipuja, ruuansulatusongelmia ja jopa kroonisia suolistosairauksia, erilaisia elimistön säätelyhäiriöitä ja matala-asteista tulehdusta.

Ihmisten terveyttä uhkaa myös ilmastonmuutos. Kunnat ja kaupungit voivat vähentää ilmasto- ja ympäristövaikutuksiaan elintarvikehankintojaan muuttamalla, vähentämällä liha- ja maitotuotteiden käyttöä. Puolet parempaa on kampanja, joka haastaa Suomen kunnat puolittamaan eläinperäisten tuotteiden hankinnat vuoteen 2030 mennessä. Puolittamalla liha ja maitotuotteiden määrän, sekä lisäämällä puhtaita kasviproteiineja, kuten palkokasveja ruokailuun, voimme tehdä osuutemme ilmaston, luonnon, vesistöjen, eläinten, oman terveytemme ja kestävämmän ruuantuotannon eteen.

Esitämme, että Vihdin ruokapalvelut lähtevät mukaan puolet parempaa kampanjaan ja huomioi ruokavalinnoissa mahdollisimman puhtaita ja lähituotettuja raaka-aineita, ja korvaa ultraprocessoidut valmistuotteet niillä. Esitämme myös, että Vihdin aterian budjettia suunniteltaessa

ei pyritä mahdollisimman halpaan ruokaan, vaan ensisijaisesti tavoitellaan mahdollisimman terveellistä ruokaa. Ruualla kun on suuri vaikutus lasten terveyteen, kasvuun ja kehitykseen.

- Vihdin Vihreiden valtuustoryhmä , Essi Kärpijoki