Kouluruokailu – minimoitava kustannuserä vai opetuksen resurssi

Helmi Risku-Norja,
MTT Taloustutkimus

Kasvatustieteen päivät
25.-26.11.2010, Rovaniemi

ESITYKSEN SISÄLTÖ

Taustaa
- kouluruokailu
- kestävyys

Ongelman määrittely ja tavoite

Tutkimuskysymykset

Aineisto ja menetelmät

Tulokset

Pohdintaa: ruokakasvatus

TAUSTAA

Suomalainen kouluruokailu

- lakisääteinen kaikille ilmainen lämmin ateria 1948;
- maailman maineeseen noussut sosiaalinen innovaatio

Kuntien säästöpaineet

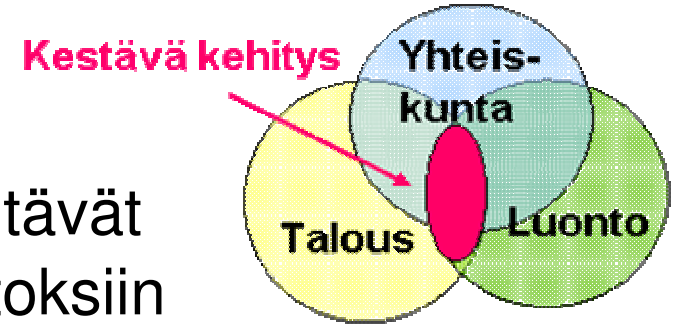
- raaka-aineen hinta > 1 €/ateria,
- kokonaiskustannukset n. 2,5 €/ateria

Kestävä kehitys koulun arvoperusta

- yhteys kouluruokailuun????
- tämän esityksen viesti

ONGELMANA KESTÄVYYSRETORIIKKA

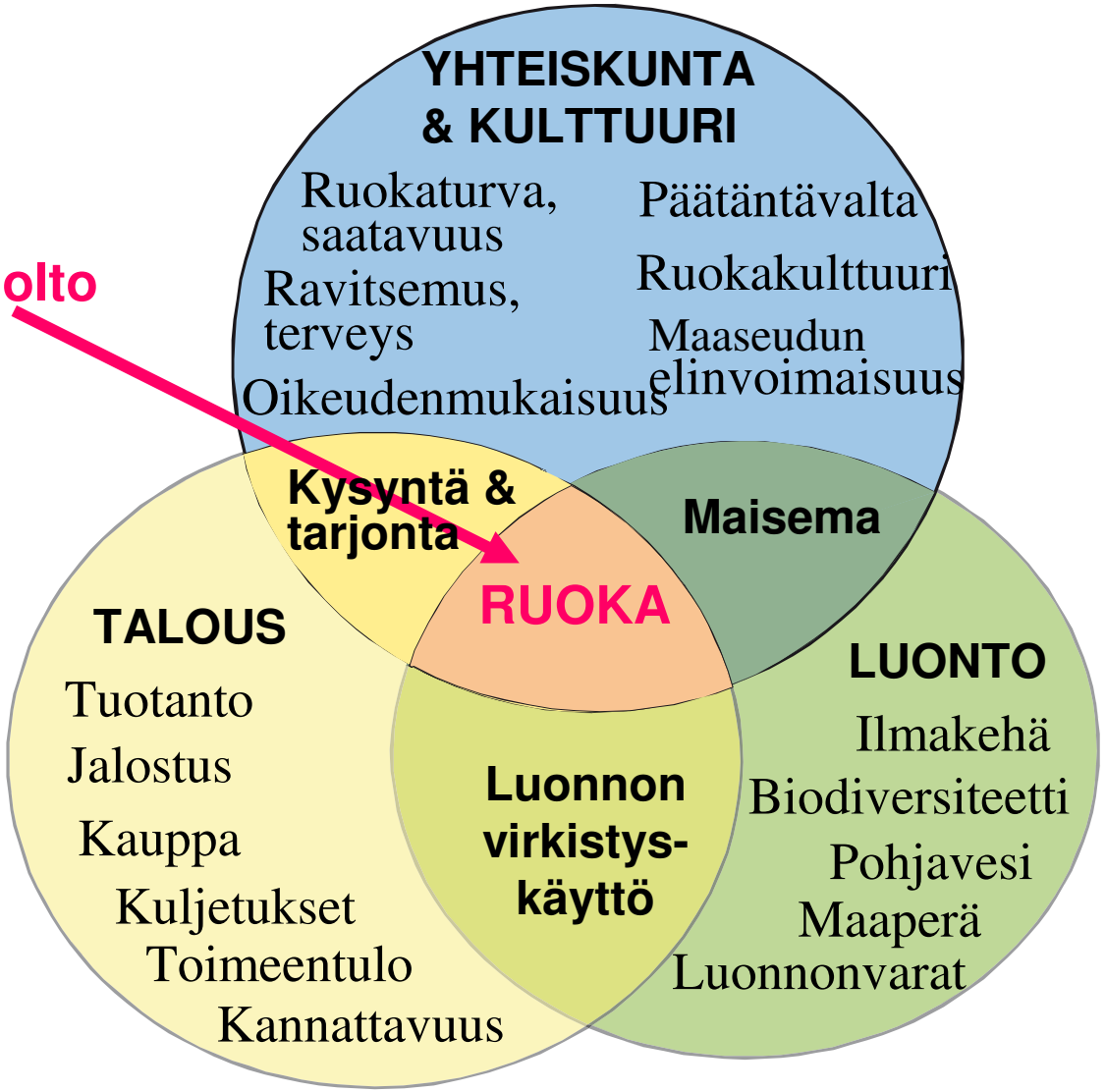
Vastuu ympäristöstä, hyvinvoinnista ja kestävästä tulevaisuudesta: …”lisätä oppilaan valmiuksia ja motivaatiota toimia ympäristön ja ihmisen hyvinvoinnin puolesta ja kasvattaa ympäristötietoisia, kestävään elämäntapaan sitoutuneita kansalaisia. Koulun tulee opettaa tulevaisuusajattelua ja tulevaisuuden rakentamista ekologisesti, taloudellisesti, sosiaalisesti ja kulttuurisesti kestäville ratkaisuille”.



Mahtipontiset ja korkealentoiset ilmaisut hämmentävät
=> ylevät periaatteet eivät välttämättä johda muutoksiin

Tarvitaan käytännöllinen tarttumapinta, jonka pohjalta omaa toimintaa voi arvioida ja kehittää

KONTEKSTI



Ruokakasvatuksen kautta kestävyys-kouluruoka yhteys löytyy

Esitys ruokakasvatuksen määritelmäksi. SEED-hanke (Palojoki, P. , Uitto, A. , Risku-Norja, H. , Mikkola, M. 2009)

TAVOITE

KOULURUOKAILU ⟷ KESTÄVYYS

Kouluruokailun rooli opetuksessa - ruokakasvatus osaksi koulujen kestävyyskasvatusta

Risku-Norja, H., Nuoranne, A. & Silvennoinen, K. 2010. Ruokakasvatus osana kestävyyskasvatusta koulujen opetussuunnitelmissa ja arjen käytännöissä; **http://blogs.helsinki.fi/seed-projekti**

Risku-Norja, H., Kurppa, S,, Silvennoinen, K., Nuoranne, A., Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. MTT Kasvu 10 (2010). 51 s. **http://www.mtt.fi/mttkasvu/pdf/mttkasvu10.pdf**

TUTKIMUSKYSYMYS

Miten ruokakasvatusta nykyisin toteutetaan perusopetuksessa ja minkälaisia kytkentöjä sillä on kestävyyskasvatukseen?

SEED 2009-2011

Kouluruokailuun liittyvät perustiedot

oma keittiö?, oppilasmäärä, hinta opettajille, ruokailuun varattu aika

Yhteistyö

- oppilaat ja kouluruokailu
- ruokaan liittyvä toiminta oppilaiden kanssa
- yhteistyö koulun sisällä
-yhteistyö koulun ulkopuolisten tahojen kanssa, maatilat

Kouluruokailun yhteydet opetuksen tavoitteisiin

- miten kouluruokailua hyödynnetään opetuksessa?
- miten ruokakasvatus toteutuu ja miten se ymmärretään?
- minkälaisia kytkentöjä kestävyyskysymyksiin?

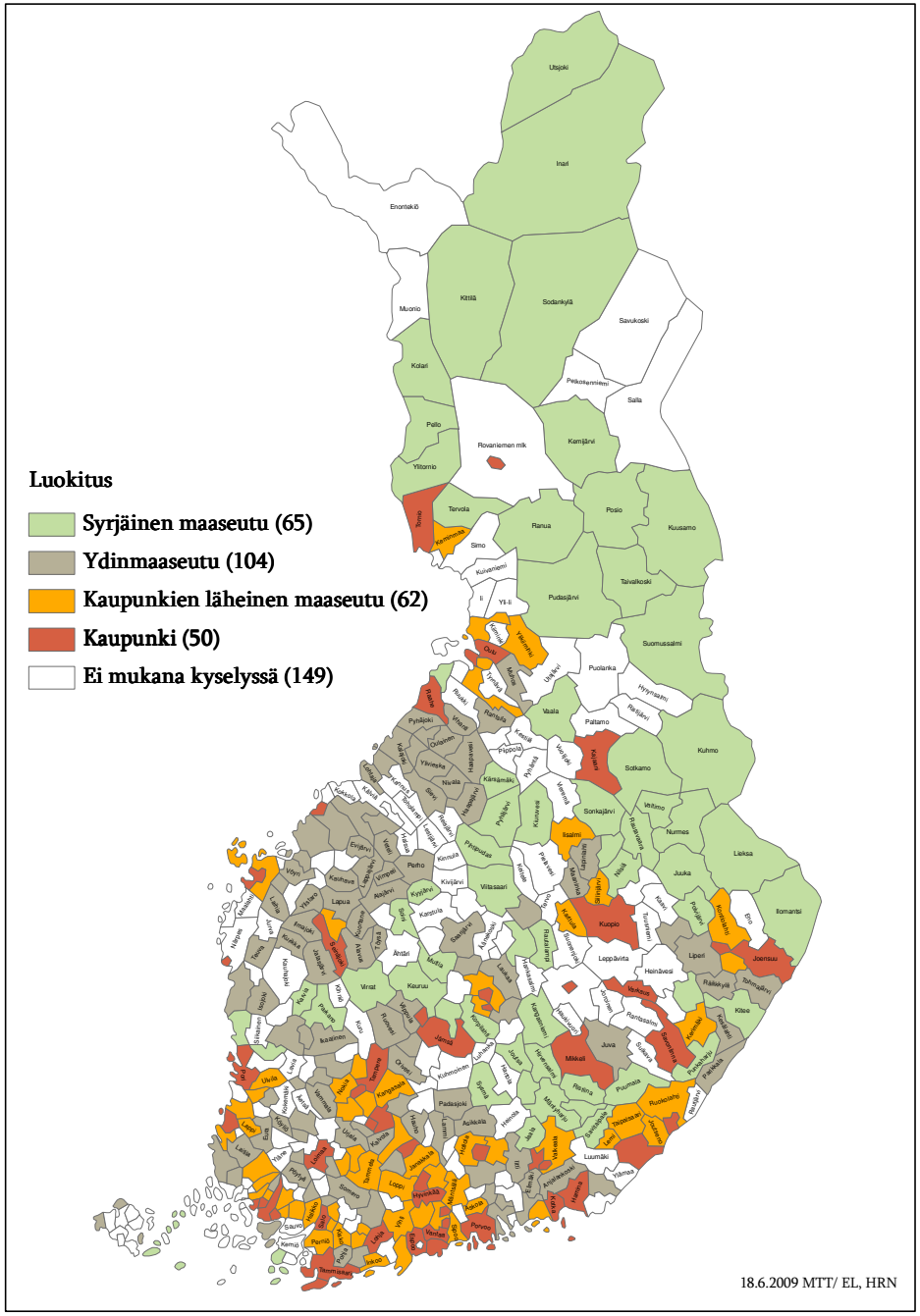
AINEISTO

Webropol-kysely

- kaikille alakouluille 2008, suomen- ja ruotsinkielisenä
- numeeriset tiedot, yksinkertaiset väittämät, Likert-asteikot avoimin täydennyksin, täysin avoimet kysymykset
- vastausprosentti 30%
- maantieteellisesti ja väestöpohjan mukaan tarkasteltuna vastaajat tasaisesti eri puolilta Suomea, ruotsinkielisten osuus vastauksissa sama kuin väestössä

Opetussuunnitelma-analyysi

-ne koulut/kunnat, joissa kouluruokailu mainittu opetuksen yhteydessä
=> n. 300 OPS, etsittiin mainintoja, joissa kouluruoka(ilu) kytketty kestävyyskasvatukseen
- sisältöanalyysi kestävän ruokahuollon kriteerien pohjalta (saatavuus, terveellisyys ja turvallisuus, taloudellinen toteutettavuus, eettisyys, ekologinen kestävyys, ruoan omaleimaisuus, esteettisyys)



SUOMEN AKATEMIA

MTT

SEED
2009-2011

TULOKSET (1/5)

Ei oikeastaan eroja suomen- ja ruotsinkielisten koulujen välillä

Perustiedot

Ruokailuun varattu aika (15min, 20 min, 30 min, joku muu aika)

Yli puolet: 30 min, noin 1/10 15 min ja 1/10 joku muu; joskus pitkä, joustava

Oma keittiö

Useammin maaseudulla (60%, kaupungeissa 29%)

Hinta opettajille (ilmainen, osittain tuettu, omakustanteinen)

Huonosti ymmärretty kysymys, pedagogiset lounaat hyvin harvinaisia

TULOKSET (2/5)

Oppilaat ja kouluruokailun käytännön toteutus

yleensä mukana siivouksessa ja kattauksessa, pienempien avustamisessa

- harvoin ruoan jakelussa ja valmistuksessa; määräykset, tilan ahtaus esteenä

Kouluruokailun yhteydet opetuksen tavoitteisiin?

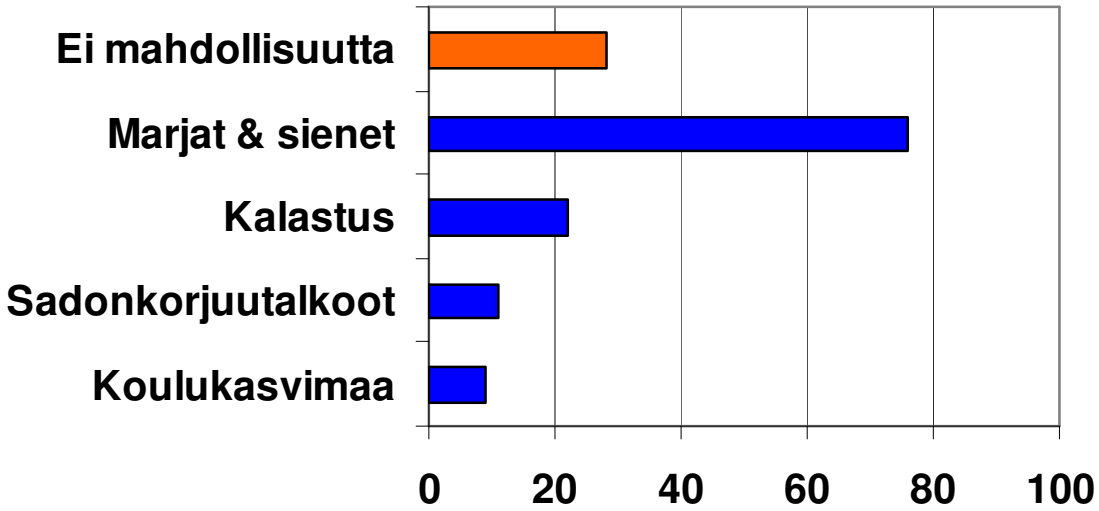
”Keittiöhenkilökunnan työnkuvaan kuuluu em. asiat” ”oppilas ei lain mukaan saa osallistua ruuan jakeluun”, ” olisi poissa jostakin muusta tärkeästä asiasta”, ”lapsityövoiman käyttö on kielletty”, ”huoltajat eivät anna lupaa tällaiseen koska se merkitsee poissaoloa oppitunneilta”, ” ei ole koettu tarpeelliseksi”, ” Se ei kuulu opsiin”

Mutta myös: ”osallistuminen on loistava ajatus - laitetaanpa ensi vuodeksi muistiin!”

TULOKSET (3/5)

Muu ruokaan liittyvä toiminta oppilaiden kanssa

-marjat & sienet,
koulukasvimaa, kalastus,
sadonkorjuutalkoot



- teemat, juhlapäivät, syystori, leivontaa, myyjäiset, kokkikerhot
- joskus yhdessä koulun ulkopuolisten tahojen kanssa
- toiveruokaviikko, kouluravintola pöytiintarjoiluineen
- paikallisten tuottajien vierailut ja esittelyt

TULOKSET (4/5)

Yhteistyö opetus- ja ruokalahenkilöstön välillä

Toimii hyvin! Keittiöhenkilökunta tärkeä koulun sisäisessä yhteistyössä; se on mukana teemapäivien, retkien ja juhlien ja myyjäisten suunnittelussa ja toteutuksessa. Ilman keittiöhenkilökunnan panostusta moni asia jäisi toteutumatta

Tilojen yhteiskäyttö

Ruokala: kokoukset, pienryhmäopetus, kokeet, taidenäyttelyt ja myyjäiset

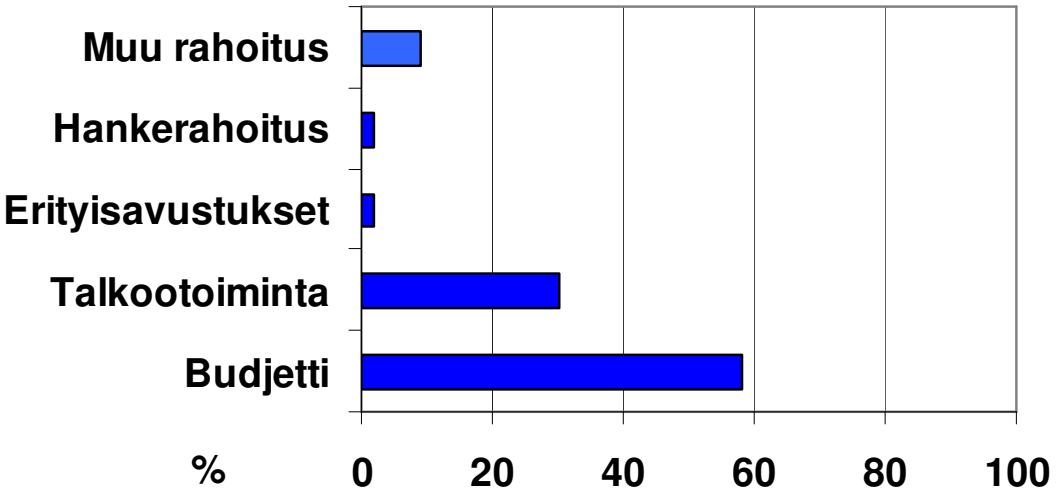
Keittiön muu käyttö ongelmallisempaa; tilan ahtaus, määräykset

TULOKSET (5/5)

Maatilayhteistyö koulun ulkopuolisessa opetuksessa

- muodossa tai toisessa hyvin yleinen, yli 80% kirjattu vuosisuunnitelmaan ja yli puolella myös OPS:aan
- yml ja bi&ge –opetus, aihekokonaisuudet osallistuva kansalaisuus ja yrittäjyys sekä vastuu ympäristöstä, hyvinvoinnista ja kestävästä tulevaisuudesta

- vierailut tavallisille maatiloille,
-kotieläinpihoihin, muu toiminta
(opetusmaatilat, maatalousmuseot
leirikoulut, kauppapuutarhat,
elintarvikeyritykset



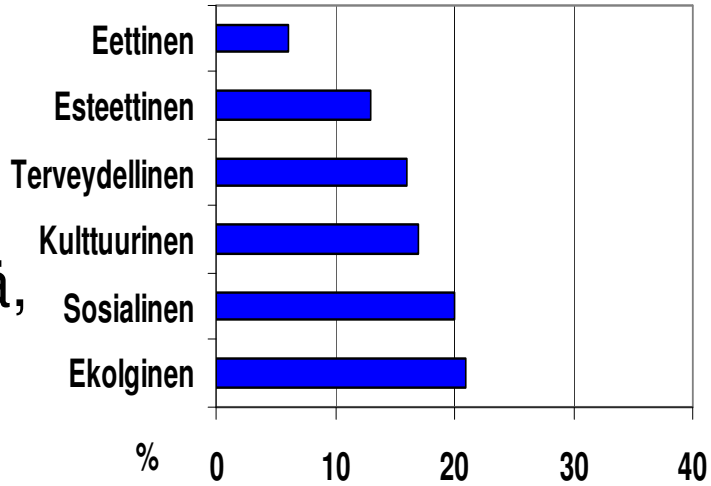
Kustannukset minimoidaan; lähelle, omilla kyydeillä tai julkisilla

OPETUSSUUNNITELMA-ANALYYSIN TULOKSET: KOULURUOKA JA OPETUS

Maininnat OPS:ssa muussa kuin oppilashuollon yhteydessä; (301 OPS kpl, hiilineutraalit kunnat, Vihreä Lippu kouluja)

Ruoalla monenlaisia yhtymäkohtia opetukseen

Leivän reitti, terveellinen ravinto (yml), äänestyskäyttäytyminen (yhteiskuntaoppi), pettuleivän valmistus (historia), kalan rakenne, ruohon osat (biologia), arkipäivän kemiaa keittiössä, ruokala oppilastöiden näyttelytilana (kuvis), teemamaan ruoka ja ruokakulttuuri (GE), ruokasanasto (vieraat kielet), henkilöstön haastattelu (äidinkieli), ympäristökasvatus, kulttuuriperintökasvatus



MITEN KOULURUOAN YHTEYS KESTÄVYYTEEN ILMENEE? (Kestävän ruokahuollon kriteer

SEED 2009-2011

Selvästi mainittu 40 OPS:ssa kouluruoka-kestävyys

Ekologinen ulottuvuus kierrätys ja jätteiden lajittelu, energian säästö. ”Ympäristösuojelulliset näkökohdat otetaan huomioon koko kouluruokailuprosessissa koskien hankintoja, pakkauksia, valmistusta, tarjoilua ja jätehuoltoa. Kouluruokailun toteutus tukee osaltaan koulun ympäristökasvatusta”
”Koulullamme jokainen oppilas ottaa itse linjastolta ruoan ja syö kaiken ottamansa ruoan. Jäteastioita ei ruokalassa enää ole.”

Sosiaalinen ulottuvuus ”Ruokaraati pyrkii kehittämään ruokailua ja ohjaamaan ruokailutottumuksia terveellisiksi ja ruokahetkeä myönteiseksi yhteiseksi tilanteeksi”.
”Kouluruokailu on suora sosiaalinen tuki kouluikäisten perheille.”

Ruoan terveellisyyttä ja ravitsemuksellisuutta painotetaan. Mallilautanen näyttää miten terveellinen annos kannattaa koota ”Perusruokalistasta poikkeavaa ruokaa tarjotaan joko terveydellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä. Keittiöille toimitetaan erityisruokavaliolomakkeen lisäksi joko lääkärin- tai terveydenhoitajan todistus, josta selviää erityisruokavalion tarve.”

Kulttuurinen ulottuvuus ”Kouluruokailu toimii sekä kulttuuriperinnön että kansainvälisen ruokakulttuurin siirtäjänä. Päivittäisessä ruokailutapahtumassa yhdistyvät luontevasti perinne, nykyhetki ja tulevaisuus.” Vuodenaikojen huomioon ottaminen suunnittelemalla ruokalista siten, että talviaikaan kotimaisia juureksia käytetään mahdollisimman paljon raasteina, laskee ruoan hintaa ja samalla tukee lähiruoka-ajatusta.

Esteettisyys. Ruoan kaunis esillepano ja ruokalan viihtyisyys ja tilojen toimivuutta. Juhlakoristelu esim. oppilastöillä.

Eettinen ruoka on tuotettu vastuullisesti ja ottaen huomioon muut ihmiset sekä tuotantoeläimet. Reilun kaupan tuotteet (hyvin harvinaista).
”Koulumme on kansainvälisesti aktiivinen mm. oman kummilapsen ja hänen kanssaan käytävän kirjeenvaihdon kanssa sekä erilaisten keräysten muodossa. Lisäksi käytämme koulun julkisissa tilaisuuksissa Reilun Kaupan kahvia. Se on kannanottomme ihmisoikeuksien toteutumisen puolesta.”

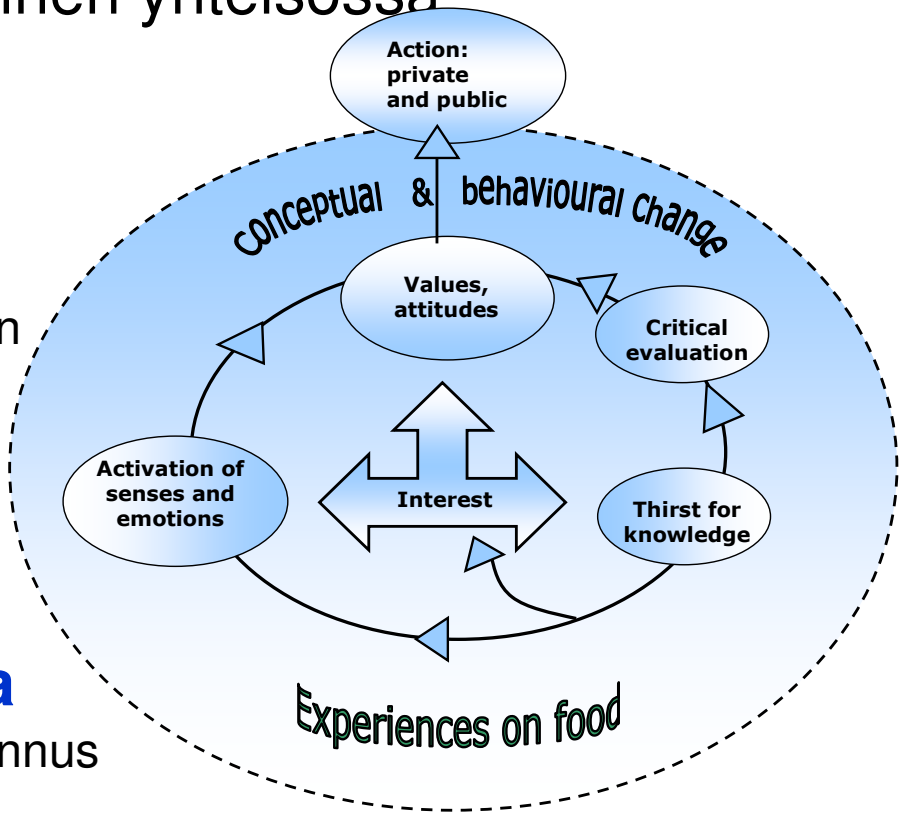
Taloudellinen ulottuvuus nähdään kestävyyden esteenä, ei osana sitä.

YHTEENVETO

- kouluruokailu opetuksesta erillään, oppilashuoltoa
- kouluruokailu liitetään terveys, ravitsemus- ja tapakasvatukseen. Jos yhteys opetukseen, niin se koskee yml. opetusta
- yhteistyö opetus- ja keittiöhenkilöstön kanssa toimii yleensä hyvin. - -
- oman keittiön rooli hyvin tärkeä! Opetuskeittiö ei tue yhteistyötä
- kestävän ruokahuollon kriteerit otettu vaihtelevasti huomioon
-kestävyyskasvatus käsitetään usein suppeasti ympäristökasvatuksena; keskeistä kierrätys, energian ja materiaalien säästämistavoitteet, luonto
- kouluissa arvostetaan lähiruokaa ja kotimaisuutta, ja huolta kannetaan lasten vieraantumisesta terveellisestä kotimaisesta perusruoasta
- oman toiminnan merkitystä painotetaan, mutta toisaalta
- vaikuttamismahdollisuudet koetaan vähäisiksi. Päätökset tehdään muualla.

JOHTOPÄÄTÖKSET

Kestävyystaidot vaativat kehittyäkseen **tietoa;** (oppiaineet opetus) **ajattelu- ja toimintatapoja**; oppiminen yhteisössä



Tietoinen ruokakasvatus on normatiivista

⇒vaikutetaan arvoihin ja asenteisiin ja pyritään
⇒muuttamaan ulkopuolista ”kuluttajuussuhtautumista”
⇒ruokaan osallistamalla ihmiset toimintaan kestävämmän
⇒ruokakulttuurin puolesta.
Henkilökohtaiset valinnat ja oma toiminta ovat osa, mutta niillä ei maailmaa muuteta. Täytyy tietää **vaikuttamisen keinot ja kanavat** (**pullonkaula**)

Kouluruoka osaksi kestävyyskasvatusta

- ruoalla monia kytkentöjä opetukseen => ei pelkkä kustannus
- investointi tulevaisuuteen ja terveyteen
- oppimisen edellytys, **mutta myös opetuksen resurssi** (toistaiseksi hyödyntämätön)
- side paikalliseen ruokajärjestelmään ja paikallisyhteisöön
- havainnollistaa kestävyyden eri ulottuvuudet

RUOKAKASVATUKSEN VIITEKHYS ON KESTÄVYYSTUTKIMUKSESSA (sustainability science)

Ongelmalähtöisyys määrittyy käytännön kontekstista (kouluruokailu).

Poikkitieteisyys: (transdisciplinarity) ongelmalähtöinen tarkastelu, tietoa tuotetaan ja tavoitteet asetetaan vuorovaikutuksessa eri toimijaryhmien kanssa. (Whole school approach - Morgan & Sonnino 2008)

Normatiivisuus: mitä kestävyys edellyttää kouluruokailun yhteydessä.

Vuorovaikutteinen oppiminen: toiminnasta tulee itseohjautuvaa niin, että sitä arvioidaan ja toimintatapoja ja tavoitteita tarkistetaan tilanteiden muuttuessa ja uuden tiedon valossa.

Globaali näkökulma: kulutuksen oikeudenmukaisuus- ja ruokaturva
Globaali ruokaturva perustuu kestäviin paikallisiin ruokajärjestelmiin, jotka ovat osa maailmanlaajuista ruokajärjestelmien verkostoa

LOPUKSI

Mikä on kestävyyden perusta?
taloudellinen, yhteiskunnallinen ja ekologinen ulottuvuus

Jos ekologinen pohja pettää, ei muistakaan ulottuvuuksista tarvitse välittää
⇒ Ekosysteemien toimivuus on kestävyyden perusta

Miten ekologinen perusta turvataan?
Tarvitaan toimintaperiaatteita ja yhteisiä sopimuksia
⇒ Yhteiskunnallinen ulottuvuus on kestävyyden perusta

Miten yhteiskunnallinen perusta turvataan?
yhteistyötä, vuorovaikutusta, yhdessä oppimista

Koulun merkitys!!!!
Kasvatus kestävyyden perusta

MTT

SEED
2009-2011

SUOMEN AKATEMIA

HYVÄÄ RUOKAHALUA!