

# Nuorten vuorovaikutus- maailman keinoin arvostusta kouluruokailuun

Saara Pentikäinen ja Eliisa Kotro



MAMK

University of Applied Sciences

# NUORTEN VUOROVAIKUTUS- MAAILMAN KEINAIN ARVOSTUSTA KOULURUOKAILUUN

Saara Pentikäinen ja Eliisa Kotro



MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU  
MIKKELI 2014

D: VAPAAMUOTOISIA JULKAISUJA – FREE-FORM PUBLICATIONS 32

© Tekijä(t) ja Mikkelin ammattikorkeakoulu

Kannen kuva: Eliisa Kotro

Kannen ulkoasu: Tammerprint Oy

Taitto- ja paino: Tammerprint Oy

ISBN: 978-951-588-452-7 (PDF)

ISSN: 1458-7629

[julkaisut@xamk.fi](mailto:julkaisut@xamk.fi)

# Sisältö

## TIIVISTELMÄ

<b>HANKKEEN TAUSTA JA TAVOITTEET</b>	5
<b>HANKEOSAPUOLET JA YHTEISTYÖ</b>	8
<b>HANKKEEN VAIHEET LYHYESTI</b>	11
<b>SOSIAALISEN MEDIAN HYÖDYNTÄMINEN HANKKEESSA</b>	15
<b>TULOKSET JA NIIDEN ARVIOINTI</b>	19
<b>HANKKEEN ONNISTUMISEN ARVIOINTI</b>	35
<b>JATKOTOIMET</b>	37

## LIITTEET

- 1 HANKKEEN VAIHEESTA KUVINA
- 2 ARVOSTUSTA RUOKAILUUN  
– TEHTÄVÄIDEOITA KOULUILLE KOULURUOAN  
JA SEN TEKIJÖIDEN ARVOSTUKSEN KOHTAAMISEKSI

# Tiivistelmä

*Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun* on Mikkelin ammattikorkeakoulun ja teknologian tutkimuskeskus VTT:n yhteishanke. Hanke alkoi vuonna 2012 ja päättyi vuoden 2013 lopussa. Hankkeessa pyrittiin löytämään keinoja nostaa kouluruokailun arvostusta yläkouluikäisten oppilaiden ja koko kouluruokayhteisön keskuudessa ja parantamaan oppilaiden tietämystä kouluruoan ruokaketjusta. Hankkeeseen osallistui kaksi espoolaista ja kaksi eteläsavolaista yläkoulua. Lisäksi hankkeen vaikuttavuuden arvioimiseksi mukana oli yksi espoolainen vertailukoulu sekä kaksi eteläsavolaista vertailukoulua. Hankkeen pääkohderyhminä olevat oppilaat olivat hankkeen alkaessa 7. -luokkalaisia, joista hankkeen lopussa oli tullut 8. -luokkalaisia.

Hankkeessa suunniteltiin ja toteutettiin kullakin koululla tehtäviä, jotka käsittelivät kouluruokailua ja kouluruoan alkuperää erilaisista näkökulmista. Tehtävät suunniteltiin toteutettavaksi kunkin tehtävän sisältöön sopivan oppiaineen yhteydessä. Hankkeessa esimerkiksi mitattiin kouluravintolan melutasoja fysiikan tunnilla, laskettiin kouluruokaa korvaaviin eväisiin kuluva rahasumma matematiikan tunnilla ja kirjoitettiin tarinoita kouluruokailusta äidinkielen tunnilla. Tehtävien tulosten kokoamiseen ja kommentoitiin käytettiin yhteiskehittämisalusta Owelaa ([owela.fi](http://owela.fi)). Jokaiselle koululle luotiin oma sivusto ja sivuston rakenne räätälöitiin valittujen tehtävien mukaisesti.

Hankkeen onnistumista arvioitiin toteuttamalla pilottikoulujen ja vertailukoulujen oppilaille hankkeen alussa ja lopussa kysely. Kyselyllä kartoitettiin muun muassa oppilaiden asenteita kouluruokailua kohtaan sekä tietämystä ruokaketjusta. Kouluruoan arvostusta pystyttiin parantamaan suhteessa vertailukouluihin. Tietämys kouluruoan ruokaketjusta pysyi pilottikouluilla ennallaan kun taas vertailukouluilla tietämys hieman laski.

# Hankkeen tausta ja tavoitteet

## Pohjoismainen kouluruokavertailu

Vuosina 2009-2010 toteutettiin yhteispohjoismainen verkostohanke ”Healthy Choices – Terveellisiä vaihtoehtoja”, jossa Mamk ja VTT edustivat Suomea. Hankkeen tavoitteena oli vertailla kouluruokailun järjestämistapoja eri pohjoismaissa, ja löytää hyviä käytänteitä, joiden pohjalta voitaisiin antaa toimenpidesuosituksia kouluruokailun eri sidosryhmille.

Pohjoismailla on yhteisenä tavoitteena parantaa lasten syömistottumuksia ja fyysistä aktiivisuutta ja motivoida fiksumpiin valintoihin. Kouluruokailun käytännöissä on eroja maiden välillä. Monet tekijät vaikuttavat aterioiden tarjoamistapaan kouluissa, sekä lämpimien lounaiden että eväsrasioiden. Suomessa ja Ruotsissa koululaisille tarjotaan jokaisena koulupäivänä maksuton lämmin lounasateria. Islannissa on 2000-luvulla aloitettu lämpimän lounaan tarjoaminen alakoululaisille. Tanskassa ja Norjassa koululaiset tuovat ”evässalkussa” vanhempien varustamat eväät kotoa. Koulussa eväät on syöty luokassa tai aulatiloiissa. Eväsruekailusta ei voi oikopäätä siirtyä lämpimään koululounaaseen, koska lapset eivät ole tottuneet syömään lämmintä lounasta, eikä ole keittiöitä ja ruokasaleja ruoanvalmistusta ja ateriointia varten. (Hedinsdottir ym., Nordic Network NTP – Healthy Choices 2010).

Kouluruoan arvostus on Suomessa laskenut. Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen vuoden 2011 Kouluterveyskyselyn tuloksista käy ilmi, että esimerkiksi peruskoulua käyvistä tytöistä vajaa kolmannes ei syö kouluruokaa päivittäin. Jopa 10 % oppilaista syö koululounaan korkeintaan kahdesti viikossa. Silloinkin, kun koululounas syödään, se jää koostumukseltaan usein suunniteltua vajeammaksi: Yli puolet oppilaista jättää jonkin aterianosan syömättä. (THL, Kouluterveyskysely 2011).

Oppilaiden tietoihin ja asenteisiin on mahdollista vaikuttaa mahdollistamalla kokemuksellinen oppiminen ja ottamalla heidät huomioon kouluruokailun **asiakkaina**. Jos lapsi/nuori on ruokapalvelun asiakkaana 6, 9 tai 12 vuotta, hänen makumieltymyksensä ehtivät muuttua moneen kertaan.

Pohjoismaisessa ryhmässä havaittiin, että kaikkien Pohjoismaiden koulu-ruokailussa on jotain kehitettävää, ja laadukas kouluruoka on monien sidosryhmien yhteisellä vastuulla. Yhteistyön tuloksena julkaistiin suosituksia toimenpiteistä eri tahoille:

- 1) laadukkaiden tuotteiden kehittäminen kouluruokailuun
- 2) kouluruokailun imagon, aseman ja johtamisen kehittäminen
- 3) eri toimijoiden keskinäisen yhteistyön luominen
- 4) lisää tutkimusta lasten ruoanvalinnasta, terveellisistä vaihtoehtoista/aterioista ja ruokailun järjestämistavoista.

Pohjoismaisen projektin kehitysehdotusta eri toimijoiden yhteistyöstä haettiin pilotoida suomalaisessa kontekstissa, yhdistettynä haastavimman asiakaskunnan, yläkoululaisten asenteisiin vaikuttamisella toiminnan kautta. VTT:n kanssa suunniteltiin hanke, jossa yhdistettiin hanketoimijoiden asiantuntijuus ja kokemus uuden toimintamallin luomiseksi.

Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun – hankkeella oli kaksi päätavoitetta

- 1) Lisätä koululaisten tietämystä kouluruokaan liittyvästä ruokaketjusta
- 2) lisätä kouluruoan ja sen tekijöiden arvostusta koko ruokayhteisössä, mutta erityisesti koululaisten keskuudessa

Jotta päätavoitteet saavutettaisiin, pyrittiin lisäämään koko ruokayhteisön vuorovaikutusta kouluruoan ympärillä ja osallistamaan ruokayhteisö kehittämään kouluruokailua ja nostamaan sen arvostusta. Kouluruokayhteisöllä tarkoitetaan tässä hankkeessa koululaisia, lähiaikuisia, kouluruokailuun liittyviä päätöksentekijöitä sekä ruokaketjun eri toimijoita (viljelijät, kauppa, ruokapalvelut). Toimia tukemaan käytettiin sähköisen viestinnän välineitä, pääasiassa Owela -yhteiskehittämissympäristöä, mutta myös Facebookia sekä kouluhallinnon ohjelmaa, Wilmaa.

## **Kotimaista kehitystyötä**

Suomessa on kouluruokailua kehitetty koko sen seitsemänkymmenvuotisen olemassaolon ajan. Viime vuosina kehittäminen on ollut erittäin aktiivista ja monet toimijatahot ovat hankkeillaan antaneet siihen asiantuntemustaan. Valtion ravitsemusneuvottelukunta julkaisi vuonna 2008 kouluruokailusuositukset, joissa annetaan ohjeistusta niin ruoan koostumukseen, ruokailuympäristön viihtyisyyteen kuin asiakaspalautteen hankkimiseen ja ruoka-  
raatitoimintaan. Edellä mainittuun yhteispohjoismaiseen hankkeeseen sisäl-

tyi kysely Kuntaruokailuasiantuntijat ry:n jäsenille. Sadan ruokapalveluista vastaavan ammattilaisen vastauksista päätellen kouluruokaa koskevat ravitsemukselliset suositukset toteutuivat hyvin, mutta ruokailuun käytettävä aikaa, ruokailuympäristöä ja valinnan mahdollisuuksia tulisi kehittää, samoin oppilaiden ja henkilökunnan yhteistoimintaa ja vuorovaikutusta.

Kouluruoan imagon nostamiseksi Suomessa on järjestetty Kouluruokakilpailu, jossa kuntien ruokapalveluhenkilöstö kolmihenkinen joukkuein kilpailee kehittämällä ateriakokonaisuuksillaan, joiden raaka-aineiden hintakatto on yleisesti Suomen kunnissa toteutuva n. 1 €. Joukkueet suunnittelevat ja toteuttavat kolmen kouluruoka-aterian kokonaisuudet 100 ruokailijalle annettujen vaatimusten mukaan. Koululaisraati valitsee kilpailun finalistit ruokien maun, ulkonäön ja kouluruokailuun sopivuuden perusteella (<http://www.parempaakouluruokaa.fi/>). Loppukilpailuun valittujen ateriakokonaisuuksien reseptiikka julkistetaan kaikkien koulukeittäöiden käyttöön.

Ruokapalveluhenkilöstön roolia ja voimaannuttamista kasvattajina opetushenkilöstön rinnalla on väitöskirjatyössään tutkinut ja kehittänyt KT Seija Lintukangas, joka tarjoaa kehittämäänsä valmennusta ruokapalveluorganisaatioille (<https://helda.helsinki.fi/handle/10138/20045>).

Koulun ja ruokapalvelun yhteistyötä tiivistämään ja yhteistä kehitystyötä kannustamaan on kehitetty Kouluruokadiplomi, hyvien käytänteiden tarkistuslista. Kouluruokadiplomi-kysymyssarjan avulla koulut arvioivat kouluruokailun toteutumista omassa yksikössään ja kannustavat työyhteisönsä jäseniä kehittämään parantamista vaativia asioita. Koulu voi ansaita diplomin, mikäli kouluruokailussa toteutuu ruokailutilannetta mittaava hyvien käytäntöjen kriteeristö (<http://www.kouluruokadiplomi.fi/>).



# Hankeosapuolet ja yhteistyö

## Hanketoimijat

### Mamk

Mikkelin ammattikorkeakoulu (Mamk) toimi hankkeen hallinnoijana. Ammattikorkeakoulu toi hankkeeseen ruokapalvelualan osaamista sekä ravitsemus- ja hankeosaamista. Matkailu- ja ravitsemisalalan laitokselta hankkeessa ovat työskennelleet lehtori Eliisa Kotro projektipäällikkönä sekä lehtori Teija Rautiainen ja projektityöntekijä Heidi Piskonen. Mamk rekrytoi Etelä-Savosta pilotti- ja vertailukoulut.

### Teknologian tutkimuskeskus VTT

VTT toimi hankkeessa Owelan hallinnoijana ja IT-osaajana. Verkkoperustaisen yhteiskehittämisaamisen lisäksi VTT toi hankkeeseen ravitsemusosaamista. Hankkeessa toimivat tutkija Saara Pentikäinen projektipäällikkönä ja tutkija Pirjo Friedrich asiantuntijana. VTT rekrytoi Espoosta pilottikoulut ja vertailukoulun.

## Koulut

Tässä hankkeessa oli tavoitteena tutkia oppilaiden asenteissa ja tiedoissa hanketoimien myötä tapahtuvia muutoksia. Iän mukanaan mahdollisesti tuomat muutokset sekä yleisessä asenneilmapiirissä tapahtuvat muutokset haluttiin erottaa hankkeen vaikutuksista. Tätä tarkoitusta varten hankkeeseen rekrytoitiin sekä pilottikouluja että vertailukouluja. Pilottikouluilla toteutettiin eri oppiaineissa hanketavoitteiden mukaisia tehtäviä. Vertailukouluilla toteutettiin vain alku- ja loppukyselyt. Tarkastelemalla pilottikoulujen oppilaissa tapahtuneita muutoksia vertailukoulujen oppilaissa tapahtuneisiin muutoksiin, voitiin tuloksia tulkita luotettavammin. Hankkeessa “maaseutumaisina pilottiympäristöinä” toimivat Mikkelin Urheilupuiston yläkoulu ja Ristiinan yhtenäiskoulu ja vertailukouluina Juvan yläkoulu ja Pieksämäen Meriluodon koulu. “Kaupunkimaisina pilottiympäristöinä” toimivat Espoon Haukilahden koulu ja Kalajärven koulu ja vertailukouluna Kilonpuiston koulu.

Urheilupuiston koulu, yläkoulu, sijaitsee Mikkelin keskustassa. Koulussa on 440 oppilasta ja 45 henkilökuntaan kuuluvaa. Koulussa on palvelukeittiö, johon osa ruokalajeista tulee valmiina keskuskeittiöltä ja osa kypsennetään koulun keittiössä. Ruokailu tapahtuu kahdessa vuorossa. Oppilaita ei velvoiteta osallistumaan ruokailuun, vaan he tulevat sinne ilman valvontaa. Ruokasalissa on valvova opettaja. Oppilaille on mahdollisuus maksulliseen välipalaan päivittäin klo 14 välitunnilla.

Ristiinan yhtenäiskoulu ja lukio -kokonaisuus sijaitsee Mikkelin kaupungin Ristiinan taajamassa. Kokonaisuudessa on 570 oppilasta, joista yläkoululaisia 159, ja 50 henkilökuntaan kuuluvaa. Koulussa on valmistuskeittiö, joka kuuluu Mikkelin Ruoka- ja puhtauspalveluihin. Ruokailu on porrastettu ja yläkoululaiset syövät kahdessa vuorossa ja oppilaat menevät ruokailuun itsenäisesti. Ruokailussa on valvojat. Välipalaa ei ole tarjolla, koska koulupäivät päättyvät klo 14.

Juvan keskustassa sijaitsevassa Juvan yläkoulussa opiskelee 220 oppilasta ja työskentelee 38 henkilökuntaan kuuluvaa. Ruokailu tapahtuu kahdessa vuorossa ja oppilaat menevät ruokasaliin opettajan johdolla. Oppilaille on tarjolla maksullista välipalaa päivittäin klo 13.30.

### **TAULUKKO 1. Kouluruokailua koskevat perustiedot pilotti- ja vertailukouluista**

<b>Pilottikoulut</b>	Paikkakunta	Oppilasmäärä	Keittiötyyppi	Ruokailuajat	Ruokailumeno	Välipalamahdollisuus
Haukilahti	Espoo	300	Valmistusk.	useita vuoroja	ohjatusti	3 krt/vk
Kalajärvi	Espoo	200	Valmistusk.	porrastettu	itsenäisesti	ma - to
Ristiinan yhtenäiskoulu	Mikkeli	750	Valmistusk.	2 vuoroa	itsenäisesti	ei ole
Urheilupuisto	Mikkeli	440	Palvelukeittiö	2 vuoroa	itsenäisesti	päivittäin
<b>Vertailukoulut</b>						
Juvan yläkoulu	Juva	220	Valmistusk.	2 vuoroa	ohjatusti	päivittäin
Kilonpuisto	Espoo	650	Valmistusk.		itsenäisesti	ma- to
Meriluoto	Pieksämäki	346	Palveluk.	useita vuoroja	ohjatusti	ma - to

Meriluodon yläkoulussa, Pieksämäen keskustassa, on 346 oppilasta ja 35 henkilökuntaa kuuluva. Koulussa on jakelukeittiö ja kaikki ruoka tulee keskuskeittiöltä. Ruokailua on porrastettu runsaasti, jotta kaikilla olisi kii-reetön ruokailumahdollisuus. Oppilaat ohjataan ruokailuun. Maksullista välipalaa tarjotaan maanantaista torstaihin klo 13.35. (Syksyllä 2013 koulu on yhdistynyt toisen yläkoulun kanssa ja uusi nimi on Hiekanpään koulu).

Haukilahden koulun tiloissa toimivat yläkoulu ja lukio. Yläkoulussa on noin 300 oppilasta ja 30 opettajaa. Ruokailu on porrastettu siten, että peruskou-lulaiset tulevat syömään klo 11.05 ja lukiolaiset kahdessa erässä klo 11.30 ja klo 11.50. Ruokailuun on aikaa noin puoli tuntia. Peruskoulun opettajilla on ruokailussa valvontavuorot. Luokat tulevat pääsääntöisesti ruokailemaan opettajan johdolla. Maksullista välipalaa on mahdollisuus ostaa kolmesti viikossa, iltapäivisin.

Kalajärven koulu on yhtenäiskoulu. Yläkoulussa on noin 200 oppilasta ja 30 opettajaa. Kalajärven koulun keittiössä ruoka valmistetaan pitkälti itse. Osa lihoista tulee valmiiksi kypsennettynä ja esimerkiksi salaattit osittain val-miiksi pilkottuina. Ruokailu järjestetään klo 10.30 - 12.15 välisenä aikana. Alakoululaisille ja yläkoululaisille on kouluravintolassa omat linjastot. Op-pilaat tulevat syömään lukujärjestyksensä mukaisesti porrastetusti. Alakou-lun oppilaat menevät syömään luokittain, opettajan johdolla ja yläkoulussa oppilaat siirtyvät ruokailuun itsenäisesti. Yhdessä ruokailuvuorossa on noin 200 oppilasta. Välipalaa on mahdollista ostaa maanantaista torstaihin.

Kilonpuiston koulu on yhtenäiskoulu, jossa on noin 650 oppilasta ja 60 opettajaa. Koulun keittiö on valmistuskeittiö. Oppilaat tulevat ruokaile-maan itsenäisesti. Yläkoululaiset voivat ostaa koulusta välipalaa.

# Hankkeen vaiheet lyhyesti

Hanke käynnistyi kevättalvella 2012 koulujen rekrytoinnilla. Mikkelissä hanketta esiteltiin perusopetuksen rehtoreiden kokouksessa. Espoossa hyödynnettiin Espoo Cateringin yläkoululaisille vuonna 2011 tekemää asiakas-tyytyväisyyskyselyä. Mukaan pyrittiin valitsemaan sellaisia kouluja, joissa oppilaat olivat antaneet kouluruoalle heikoimman arvosanan.

Rekrytointivaiheessa oltiin yhteydessä useisiin kouluihin, sillä osallistuminen tutkimushankkeisiin ja niiden integrointi koulun arkityöhön edellyttävät aitoa innostusta ja panostusta koulun johdolta ja henkilökunnalta. Pilottikoulujen ja vertailukoulujen lisäksi Mikkelistä rekrytoitiin alkukyselyn esitestausta varten yläkoulu.

## **Alkukartoituskysely**

Syksyllä 2012 yläkoulun aloittaneille 7-luokkien oppilaille tehtiin alkukartoituskysely. Esitestauksen toteutti kaksi Mikkelin ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijää. Hanketoimijat kommentoivat kysymyspatteristoa useaan otteeseen, jotta hankkeen eri osa-alueet tulisivat hyvin käsitellyiksi. Kyselyyn vastasi 512 oppilasta. Hankkeen vaikutusten arviointia varten kysely kohdistettiin myös 9.-luokkien oppilaille (yhteensä 438 vastausta), jotta hankkeen päättyessä v. 2014 tehtäväksi suunnitellun 9.-luokille tehtävän loppukyselyn vastauksia voitaisiin vertailla alkutilanteeseen.

## **Koulujen lähiaikuisten haastattelut**

Pilottikoulujen lähiaikuisia (rehtorit, opettajat, kouluterveydenhoitajat, ruokapalvelutyöntekijät) haastateltiin syksyllä 2012 ja selvitettiin heidän näkemyksiään kouluruokailusta, ruokakasvatuksesta ja sähköisten vuoro-vaikutuskanavien käytöstä. Mamkin restonomiopiskelija toteutti ja analysoi Etelä-Savon pilottikoulujen aikuisten haastattelut opinnäytetyönä.

## **Hankeajan supistuminen**

Vuoden 2013 jatkorahoitushakemusta tehtäessä hanketoimijoille realisoitui 3-vuotiseksi suunnitellun hankkeen supistuminen 2-vuotiseksi. Hankkeen lyheneminen johti alkuperäisessä hankesuunnitelmassa olleiden toimenpiteiden osittaiseen karsimiseen. Oman haasteensa koulujen kanssa tehtävälle yhteistyölle ja kouluille suunniteltuihin toimintoihin antoi Mikkelin opetustoimen päällikön ohjeistus, että kouluja ei tule rasittaa ulkopuolisilla pyynnöillä huhti-toukokuussa lukuvuoden loppukiireiden vuoksi eikä elokuussa lukuvuoden aloituskiiireiden vuoksi.

## **Toimenpiteet kouluilla**

Alkukartoituskyselyn ja haastattelujen perusteella pilottikouluja varten laadittiin eri oppiaineita ajatellen toimenpide-ehdotusten kokonaisuus ja se esiteltiin kullekin pilottikoululle suunnittelua varten kootulle työryhmälle joulukuussa 2012 tai tammikuussa 2013. Ryhmiin kuului opettajia, kouluterveydenhoitajia, ruokapalvelutyöntekijöitä ja koulun rehtori. Tehtäväehdotuksia annettiin kaikkiaan 16 ja niistä pilottikoulut valitsivat 7-11 sopivaa tehtävää toteutettavaksi. Tarvittaessa tehtäväkuvauksia muokattiin työryhmän toiveiden mukaisesti. Jokaista valittua tehtävää varten hanke-toimijat laativat tarkennetun tehtäväkuvauksen avuksi tehtävää oppiaineesaan toteuttavalle opettajalle. Tehtävät toteutettiin pääasiassa kevään 2013 aikana, ja yksittäisiä tehtäviä vielä syksyllä 2013. Taulukkoon 2 on koottu pilottikouluilla toteutetut tehtävät.

Hankkeessa hyödynnettiin Wilmaa, kouluhallinnon ohjelmaa, joka on käytössä 2500 suomalaisessa oppilaitoksessa. Wilmaa käyttävät niin opettajat, oppilaat ja huoltajat kuin muukin koulun henkilökunta. Wilman kautta oppilaita ja vanhempia kutsuttiin mukaan projektiin. Hankkeessa hyödynnettiin koulussa ennestään käytössä olevien verkkopalvelujen lisäksi VTT:llä kehitettyä yhteiskehittämisen verkkotyökalua Owelaa ([www.owela.fi](http://www.owela.fi)). Owela on tarkoitettu erityisesti ideointiin ja palvelujen kehittämiseen yhdessä eri osapuolten kesken, ja siksi se soveltui hyvin käytettäväksi myös tässä hankkeessa. VTT:llä on kokemusta n. 50 erilaisesta innovointiprojektista Owelassa, ja osassa niistä on ollut mukana myös koululaisia.

## TAULUKKO 2. Pilottikouluilla vuonna 2013 toteutuneet tehtävät

		Urheilupuiston koulu	Ristiinan yläkoulu	Haukilahden koulu	Kalajärven koulu
vko	Huomioitavaa	Toimenpiteitä	Toimenpiteitä	Toimenpiteitä	Toimenpiteitä
1		Tarinatehtävä			
2				Tarinatehtävä	
3				Tarinatehtävä	
4				Tarinatehtävä	
5			Tarinatehtävä		Tarinatehtävä
6			Tarinatehtävä, lauseentäydennyst		
7		7. luokkien ohjaus kirjautumisessa Owelaan	Kuvakollaasi		
8		Näin ajattelevat U.oppilaat... kommentointi	Näin ajattelevat R.oppilaat...kommentointi		
9	Hiihtoloma				
10		Haastatteluja ja tarinointia kouluruokaan liittyen		Kouluruoan korvaajat	
11				Näin ajattelevat H. koulun oppilaat	
12		Ruokatreffit Kouluruoan korvaajat		Melumittaukset	Kouluruoan korvaajat
13	Pääsiäisviikko	Melumittaus ruokalassa	Melumittaus		
14			Ruokatreffit		
15		Ruokaketju tutuksi -retket -> seinälehdet	Ruokaketju tutuksi -retket -> Lähiruokakartta	Keittiöhenkilök. vastaa oppil. antamaan palautteeseen	Melumittaus
16			Ruokalista puhuu		Mitä koulukeittiössä tapahtuu
17		Kuvakollaasi toivekoulu-ruokailusta	Ravitsemusterapeutin luento Välipalojen havainnollistaminen		Keittiöhenkilök. vastaa palautteeseen
18	Vappuviikko	Havainnollistaminen, välipalat	Kouluruoan korvaajat		Ruokalista puhuu
19				Kouluaterian analyttinen arviointi	Kuvakollaasi
20					
21					
22					
23	Kesäloma alkaa				
33	Kesäloma loppuu				
34	Syyslukuk. alkaa			Koulukeittiöön ja ruokaketjuun tutust.	Kouluravintolan nimikisa
35				Koulukeittiöön ja ruokaketjuun tutust.	Ruokatreffit
36		Ruokapalveluvastaavan haastattelu ja videointi			
37					
38				Loppukysely	Loppukysely
39			Kouluruoan analyttinen arviointi	Loppukysely	Loppukysely
40		Loppukysely	Loppukysely		
41		Loppukysely	Loppukysely		
42	Syysloma				
43	Syysloma				

## Loppukysely

Hankkeen loppukysely toteutettiin lokakuussa 2013. Kyselyyn vastasivat pilottikoulujen ja vertailukoulujen 8. -luokkalaiset. Vastauksia saatiin 562 kappaletta. Yllättäen vastauksia saatiin siis 50 enemmän kuin alkukyselyssä. Tämä yllättävä seikka selittyy sillä, että yksi vertailukoulu on hanketoimijoiden tietämättä yhdistynyt toisen yläkoulun kanssa, ja kaikki yhteenliittymän 8. -luokkalaiset vastasivat loppukyselyyn.

## Loppuseminaari: Kouluruokailu arvoonsa -sijoitus tulevaisuuteen

Hankkeen loppuseminaari järjestettiin Mikkelissä 19.11.2013. Hanketoimijat Eliisa Kotro ja Saara Pentikäinen esittelivät hankkeen ja sen tuloksia ja eteläsavolaisten pilottikoulujen edustajat, rehtorit Matti Hämäläinen ja Mika Huovinen sekä palvelusuunnittelija Tuovi Väänänen kertoivat omia kokemuksiaan hankkeesta. Opetusneuvos Marjaana Manninen toi puheenvuorossaan esiin kouluruokailun roolin osana opetusta ja MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi käsitteli kouluruokailun merkitystä suomalaisessa ruokakulttuurissa. Kuntapäätäjän näkökulman kouluruokailuun toi kaupunginvaltuutettu Pirkko Valtola. Erikoistutkija Susanna Raulio Terveiden ja hyvinvoinnin laitokselta loi katsauksen kouluruokailun rooliin ruokailutottumusten muodostumisessa. Seminaarin esitykset on tallennettu hankkeen kotisivulle

- [http://www.mamk.fi/tutkimus\\_ja\\_kehitys/kestava\\_hyvinvointi/kaynnissa\\_olevat\\_hankkeet/kouluruoka/ajankohtaista\\_ja\\_puheenvuorojen\\_videotaltiointi\\_linkitetty\\_YouTubeen](http://www.mamk.fi/tutkimus_ja_kehitys/kestava_hyvinvointi/kaynnissa_olevat_hankkeet/kouluruoka/ajankohtaista_ja_puheenvuorojen_videotaltiointi_linkitetty_YouTubeen)
- [http://www.youtube.com/channel/UCYk4kMlVDnM4lwoOipWj\\_Hw/videos](http://www.youtube.com/channel/UCYk4kMlVDnM4lwoOipWj_Hw/videos)

# Sosiaalisen median hyödyntäminen hankkeessa

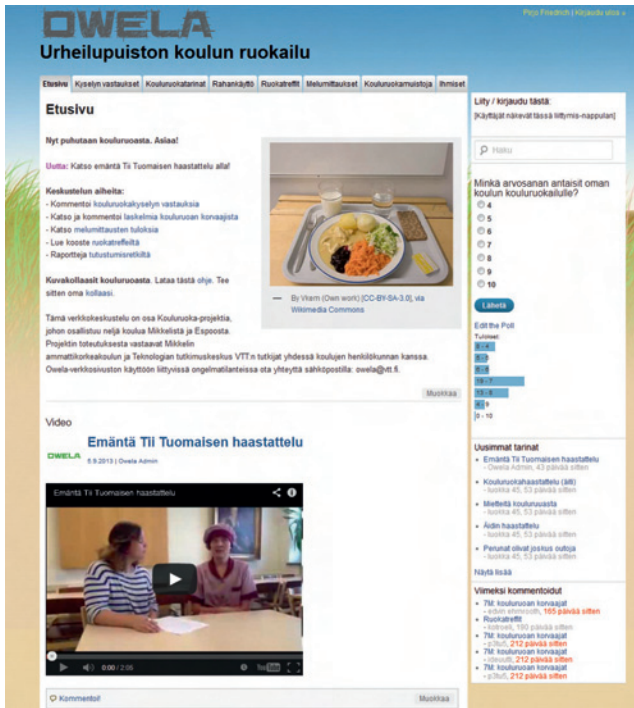
Hankkeessa hyödynnettiin verkkoviestinnän ja yhteistoiminnan kanavina Owelaa, Facebookia ja Youtubea. Kaikille kouluille luotiin omat, suljettu Owela-foorumit, jonne tehtävät koottiin. Opettaja antoi oppilaille linkin koulun omaan Owela-työtilaan. Työtilaan pääseminen ja keskustelujen lukeminen edellytti rekisteröitymistä omalla sähköpostiosoitteella. Lisäksi kolmella koululla oli julkinen Owela-sivu, johon oli mahdollista kutsua myös vanhempia mukaan kommentoimaan.

Owelaa käytettiin seuraavissa tehtävissä:

- Tarinat kouluruoasta (kaikki koulut): oppilaat kirjoittivat tarinoita ja hiukan kommentoivatkin toisten kirjoittamia tarinoita
- Kouluruoan arvosana-gallup (kaikki koulut): oppilaat vastasivat gallupiin (arvosana kouluruoalle)
- Alkukyselyn vastaukset (kaikki koulut): tutkijat kirjoittivat tuloksista yhteenvedon, oppilaat (Urheilupuisto ja Haukilahti) kommentoivat tuloksia
- Kouluruoan korvaajat (Kalajärvi, Urheilupuisto, Ristiina): opettajat kirjasivat tulokset Owelaan, kommentteja vain Urheilupuistossa
- Keittiön vastaukset palautteeseen (Kalajärvi, Haukilahti): tutkijat veivät keittiöhenkilökunnan antamat vastaukset Owelaan, ei kommentteja
- Melumittaukset (kaikki koulut): opettajat kirjasivat tulokset Owelaan, ei kommentteja
- Koulukeittiössä tapahtuu, haastattelut (Kalajärvi, Urheilupuisto): tutkija tai opettaja vei Owelaan, ei kommentteja
- Aistinvarainen arviointi (Haukilahti): tutkija vei Owelaan, ei kommentteja
- Ruokatreffit (Urheilupuisto): opettaja vei Owelaan, ei kommentteja
- Kouluruokamuistoja (Urheilupuisto): tutkija ja opettaja veivät Owelaan, ei kommentteja

Kalajärven koulun ruokatreffejä mainostettiin koulun julkisella Owela-sivulla, jonne oppilaiden vanhempia ohjattiin Wilman kautta.





KUVA 1. Esimerkki koulun Owela-sivustonäkymästä.

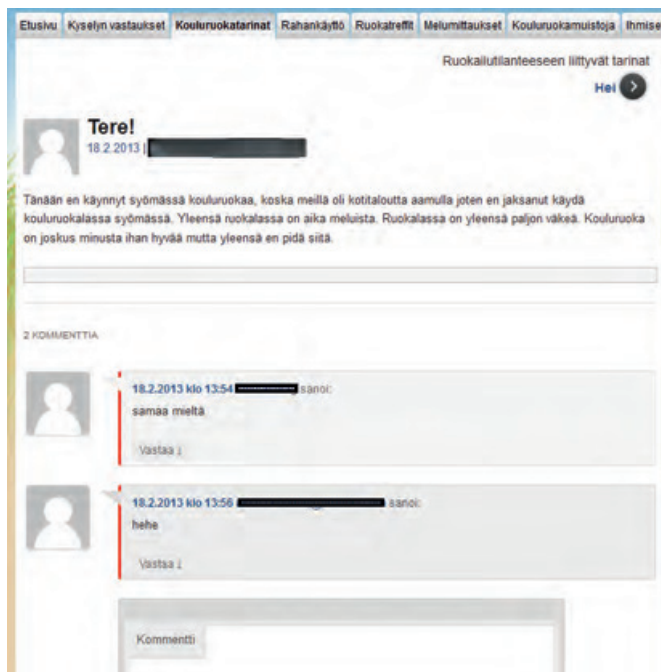
Urheilupuiston koulussa julkisen sivun aiheena olivat tutustumisretket ruokaketjun toimijoihin, joista oppilaat tekivät julkiset kuvaukset. Ristiinan yhtenäiskoulu julkaisi tutustumisretkien kuvia koulun julkisessa Facebook-ryhmässä. Urheilupuiston koulussa puolestaan käytettiin YouTubea koulukeittiön emännän haastatteluvideo julkaisemiseen (kuva 1). Lisäksi Kalajärven ja Ristiinan kouluissa tehtiin kuvakollaaseja erillisellä kollaasityökalulla netissä. Oheinen taulukko 3. näyttää Owelan kävijöiden, sisällön ja katselukertojen määrän kouluittain. Taulukossa 4 on esimerkki keskustelusta.

### TAULUKKO 3. Tilastotietoa Owelan käyttömääristä kouluittain

	Urheilupuisto	Haukilahti	Ristiina	Kalajärvi
Käyttäjien määrä (oppilaat + henkilökunta)	93	69	49	15
Enemmän kuin kerran käyneiden käyttäjien määrä	15 oppilasta, 8 henkilökuntaa	33 oppilasta, 5 henkilökuntaa	10 oppilasta, 2 henkilökuntaa	2 oppilasta, 5 henkilökuntaa
Oppilaiden kirjoitusten määrä (kouluruokatarinat)	14	93	75	8
Kommenttien määrä	53	73	70	4
Gallup-vastausten määrä	55	41	24	9
Yksilöidyt sivun katselukerrat	2869	2369	1609	1116

## TAULUKKO 4. Esimerkki ruokailutilanteeseen liittyvästä tarinasta ja siihen liittyvästä keskustelusta

Oppilaan kirjoittama kouluruokaan liittyvä keskustelu	<p>”Mielenkiintoinen” keskustelu eilen iltapäivällä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mie: Tätä puuro on ihan liisteriä...</li> <li>• Kaveri: Niin on. Ei meinaa saada syötyä.</li> <li>• Mie: Urgh, tarttuu kitalakeen</li> <li>• Kaveri: Tätä kinkku maistuu makeelta</li> <li>• Mie: Onneks en ottanut, täysi työ tän puuronkin kanssa</li> <li>• Kaveri: Lähetääkö?</li> <li>• Mie: Mä en ainakaan saa enempää alas...</li> </ul>
13 kommenttia	No se on kiva ite tykkään poneista
	ES toimii!
	Niin on mulla on kuukausi rahaa sen 60cent ni oon aika masseis mulla on neljä euroo
	se on hienoo
	Kielenkäyttöä!
	Tuo on tuttu tunne kun sitä puuroa ei vaa voi syödä
	se on just hyvää
	Hei dengit nyt hiljaa
	Puuro toimii
	puuro ei toimi en tykkää siitä yhtään mielummin syön näkkäriä
	Siis mitennii?
	näkkäri on hyvää (—:
	jepjepjoo



KUVA 2. Esimerkki ruokailutilanteeseen liittyvästä tarinasta ja sen kommentteista

Osassa kouluista ruokapalveluhenkilökunta oli kiinnostunut Owelassa käydyistä keskusteluista, ja he kävivät useaan kertaan lukemassa uutta sisältöä. He eivät kuitenkaan kommentoineet oppilaiden kirjoituksia Owelassa. Haukilahdessa ja Kalajärvellä oppilaiden antamat palautteet koottiin sekä alkukyselystä että kouluruokatarinoista, ja ruokapalveluhenkilökuntaa pyydettiin vastaamaan niihin kootusti. Haukilahden ja Kalajärven kouluissa ruokapalvelun työntekijät laativat perustellut vastaukset oppilaiden kommentteihin, ja vastaukset julkaistiin Owelassa. Ilmeisesti oppilaille ei kuitenkaan tiedotettu asiasta tai ohjeistettu siihen liittyen, sillä Kalajärven koululaisista kukaan ei käynyt Owelassa vastausten julkaisun jälkeen ja Haukilahdessakin vain neljä oppilasta. Keittiön vastauksiin ei tullut yhtään kommenttia. Urheilupuiston koulussa ruokapalveluhenkilökunta vastasi oppilaiden kommentteihin Owelassa ja toivotti oppilaat tervetulleiksi keskustelemaan myös kasvokkain heidän kanssaan, vaikkapa ruokasalissa. Tämä kutsu aktivoi luokanvalvojat keskustelemaan oppilaiden kanssa kouluruokailusta, mutta erillistä keskustelutilaisuutta ruokapalveluhenkilökunnan kanssa ei järjestetty.

Tarinatehtäviä lukuun ottamatta oppilaat eivät itse raportoineet tuloksia Owelassa, vaan opettaja tai tutkija vei muussa muodossa kootut tekstit, kuvat ja videot sinne. Oppilaita ei ilmeisesti enää ohjeistettu katsomaan ja kommentoimaan niitä, eikä Owelassa ollutkaan kävijöitä.

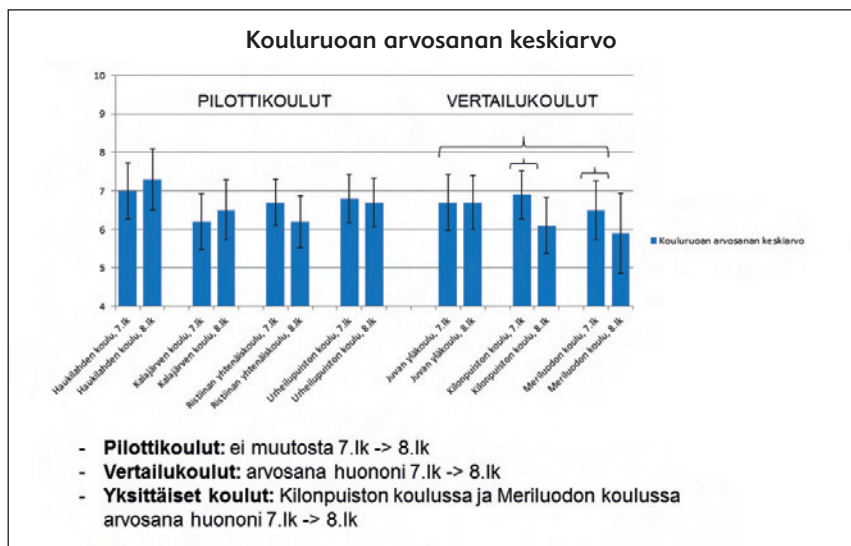
# Tulokset ja niiden arviointi

## Kyselyt

Hankkeen päätavoitteet olivat *Lisätä kouluruoan ja sen tekijöiden arvostusta ja Lisätä koululaisten tietämystä kouluruokaan liittyvästä ruokaketjusta*. Tavoitteiden toteutumista arvioitiin vertaamalla alkukyselyn ja loppukyselyn tuloksia.

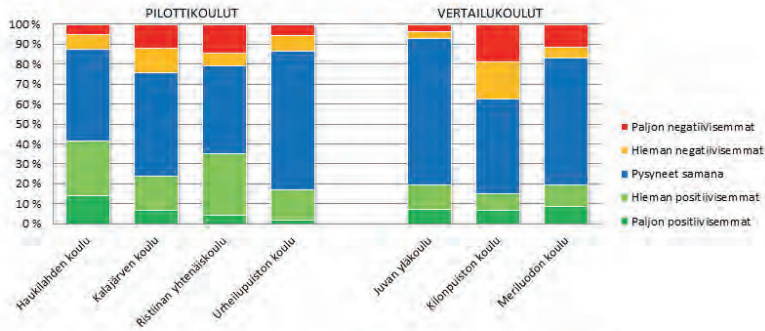
## Asenteet kouluruokailua kohtaan

Tulosten perusteella pilottikoulujen oppilaiden asenteissa kouluruokaa kohtaan oli havaittavissa positiivisia merkkejä. Kun vertailukouluissa kouluruoalle annetun arvosanan trendi 7.-luokalta 8.-luokalle siirryttäessä oli laskeva, pysyi arvosana pilottikouluissa ennallaan (kuva 3). Lisäksi pilottikoulujen oppilaista useampi kuin vertailukoulujen oppilaista ilmoitti asenteidensa muuttuneen positiivisemmiksi viimeisen vuoden aikana (kuva 4). Nämä muutokset asenteissa eivät kuitenkaan näkyneet aktiivisempänä osallistumisena kouluruokailuun (kuva 5).



KUVA 3. Kouluruoalle annetun arvosanan keskiarvot ja keskihajonnat kouluittain. Tilastollisesti merkitsevät ( $p < 0.05$ ) tulokset merkitty hakasulkeilla.

## Miten käsityksesi kouluruoasta ja -ruokailusta ovat kehittyneet viimeisen vuoden aikana?



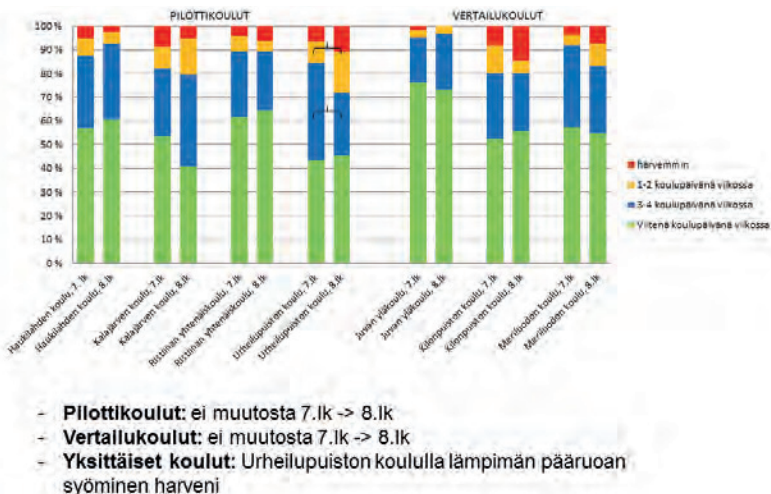
Pilottikoulujen oppilaat arvioivat käsityksensä muuttuneen positiivisemmiksi:

- Pilottikouluilla on enemmän "Hieman positiivisemmat" -vastauksia

KUVA 4. Oppilaiden kouluruokaa ja -ruokailua koskevien käsitysten kehittyminen viimeisen vuoden aikana

Kuvassa 4 ilmenevät 8. -luokkalaisten antamat arviot käsityksissään tapahtuneista muutoksista. Pilottikouluissa "Hieman positiivisemmat" -vastauksia on tilastollisesti merkitsevästi ( $p < 0.05$ ) enemmän kuin vertailukouluissa. Lämpimän ruoan syömisessä ei tapahtunut juurikaan tapahtunut muutoksia paitsi Urheilupuiston koulussa, jossa se harveni (kuva 5).

## Syön koululounaalla lämpimän pääruoan



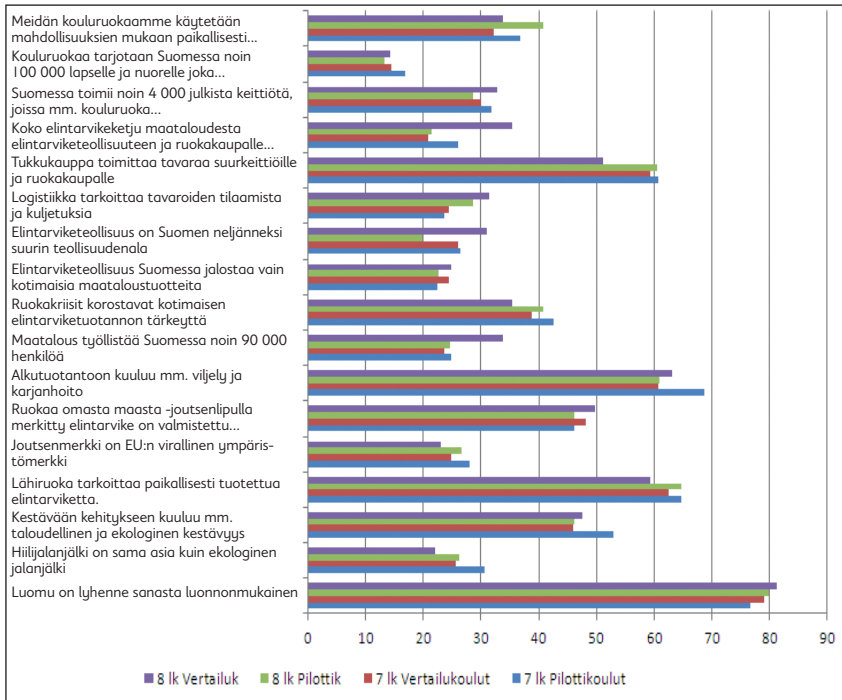
KUVA 5. Oppilaiden ilmoittama lämpimän pääruoan syömisessä. Tilastollisesti merkitsevät muutokset on merkitty hakasulkein.

## Ruokaketjutietämys

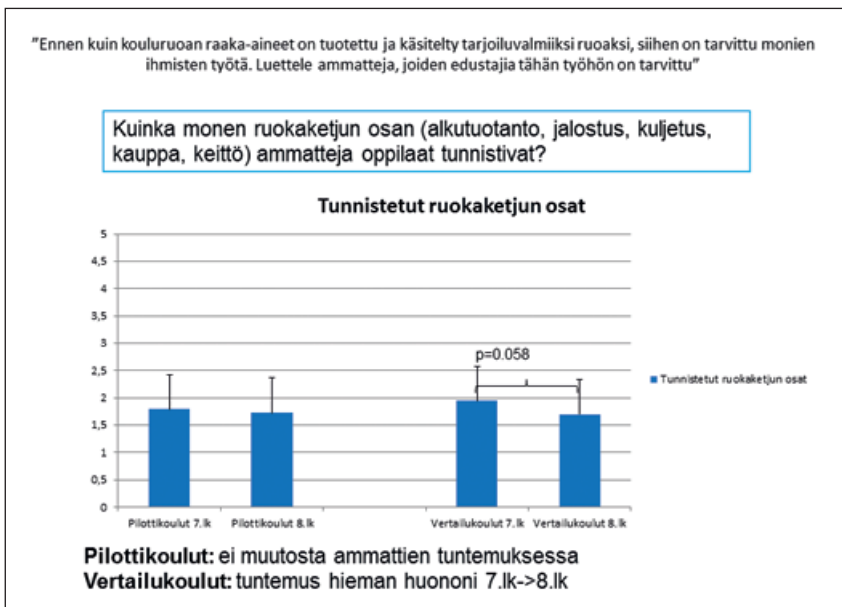
Oppilaiden tietämystä ruokaketjuun ja elintarviketalouteen liittyvistä asioista selvitettiin väittämillä, joita vastaajat arvioivat asteikolla: Oikein - Väärin - En osaa sanoa. Kuvassa 6 on havainnollistettu alku- ja loppukyselyn välistä muutosta. Palkin pituus kuvastaa väittämän tienneiden/ tunnistaneiden oppilaiden osuuden vastanneista. Vuoden aikana ei dramaattisia muutoksia tapahtunut, ja osittain tietämys näyttää jopa taantuneen. Alkukyselyssä vertailuryhmänä olleiden 9-luokkalaisten tietämyksen taso oli hyvä väittämässä, jotka koskivat luomua, lähiruokaa, alkutuotantoa sekä tukku-kaupan toimintaa. Huomattavan alhaisiksi jäivät ekologisen jalanjäljen ja joutsenmerkin tunnistaminen, sekä maatalouden, elintarviketeollisuuden ja koko elintarvikeketjun työllistävä merkitys. Kysely tehtiin syksyllä, joten 9-luokalla yhteiskuntaopissa on vielä mahdollisuus käsitellä em. aiheita. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa yhteiskuntaopin tavoitteissa mainitaan mm., että oppilas

- oppii tuntemaan julkiset palvelut
- saa valmiuksia työnteon kunnioittamiseen
- oppii yrittäjyyden perusteet ja ymmärtää yrittäjyyden merkityksen yhteiskunnan hyvinvoinnin tekijänä

Ruokaketjutietämystä arvioitiin myös pyytämällä oppilaita nimeämään mahdollisimman monta ruoantuotantoon liittyvää ammattia (Kysymys: “Ennen kuin kouluruoan raaka-aineet on tuotettu ja käsitelty tarjoiluvalmiiksi ruoaksi, siihen on tarvittu monien ihmisten työtä). Luettele ammatteja, joiden edustajia tähän työhön on tarvittu”) (Kuva 7.). Tyypillisesti pilottikoulujen oppilaat osasivat nimetä ammatteja 1-2 ruokaketjun osasta. Tietämyksessä ei tapahtunut muutoksia 7. -luokalta 8. -luokalle siirtymisen jälkeen. Vertailukouluissa 8.-luokkalaiset osasivat nimetä vähemmän ammatteja ruokaketjun eri osista kuin 7.-luokkalaiset.

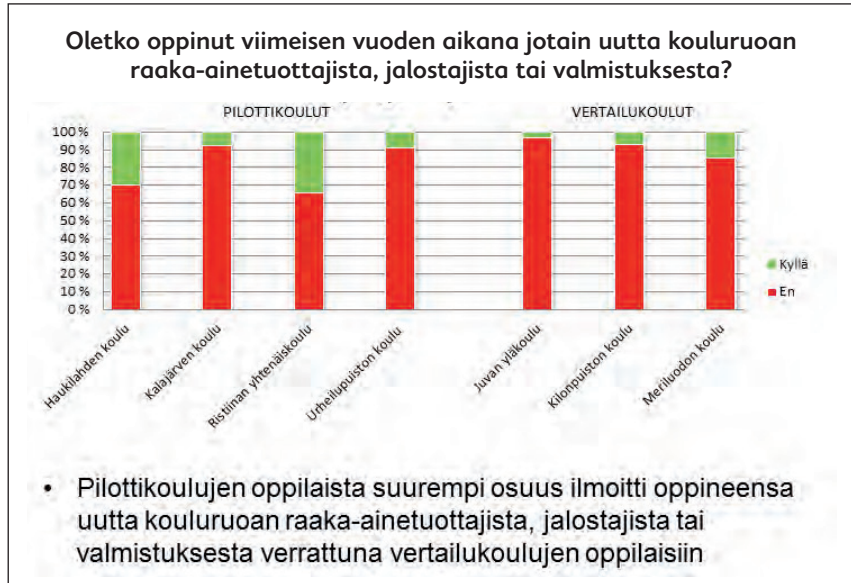


KUVA 6. Ruokaketjuun ja elintarviketalouteen liittyvien väittämien oikein arvioineiden vastaajien suhteelliset osuudet alku- ja loppukyselyssä.



KUVA 7. Oppilaiden eri ruokaketjun osista tunnistamat ammatit: keskiarvo ja keskihajonta 7.- ja 8.-luokilla.

Edellä mainittujen tietokysymysten lisäksi oppilailta pyydettiin syksyn 2013 loppukyselyssä omaa arviota siitä, ovatko he oppineet uutta kouluruoan raaka-ainetuottajista, jalostajista tai valmistuksesta edeltävän vuoden aikana (kuva 8.). Pilottikoulujen oppilaista suurempi osa kuin vertailukoulujen oppilaista ilmoitti oppineensa uutta edeltävän vuoden aikana.



KUVA 8. Oppilaiden oma arvio uuden oppimisesta kouluruoan raaka-ainetuottajista, jalostajista tai valmistuksesta edeltävän vuoden aikana.

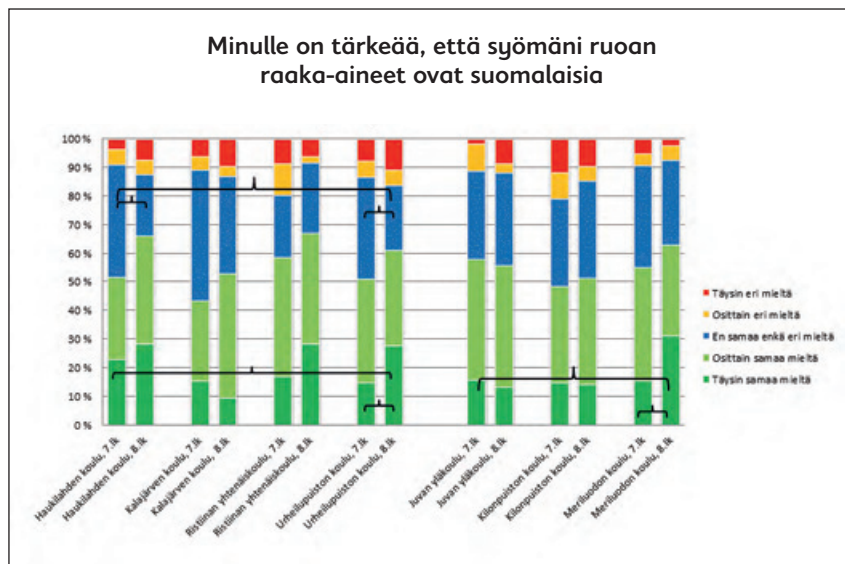
Eteläsavolaisessa pilottikoulussa 7.-luokkalaiset työskentelevät 1½ päivää koulun keittiössä ja koulun aikuiset näkevät sen vaikuttavan myönteisesti oppilaiden asenteisiin ruokapalveluhenkilöstön työtä kohtaan. Toisen pilottikoulun oppilaita ja muita keskuskeittiön asiakkaita ajatellen hankkeen aikana valmistui Mikkelin keskuskeittiö Isopadan toimintaa esittelevä video (<http://youtu.be/5gUqFrs-2zA>).

Videon linkki on toimitettu rehtoreille ja kotitalousopettajille opetuksessa hyödynnettäväksi. Muita aihepiiriin liittyviä hankkeita on mm. ruokapalveluammattaja nuorille esittelevä valtakunnallinen Ammattikeittiöosaajat ry:n Herkkuammatti-kampanja sekä Kouluruokakilpailu 2014. Erityisen suositeltava on Ruokatieto ry:n tuottama Ruokavisa-aineisto ja siihen liittyvä kilpailu 9.-luokkalaisille. Mamkin EMMA-hankkeessa on lukuvuonna 2012-2013 esitelty 9.-luokkalaisille maaseutuammattaja ja -yrityksiä, ([http://www.mamk.fi/tutkimus\\_ja\\_kehitys/kestava\\_hyvinvointi/paattyneet\\_hankkeet/emma-hanke](http://www.mamk.fi/tutkimus_ja_kehitys/kestava_hyvinvointi/paattyneet_hankkeet/emma-hanke)) lähinnä oppilaan ohjauksen sisällä.

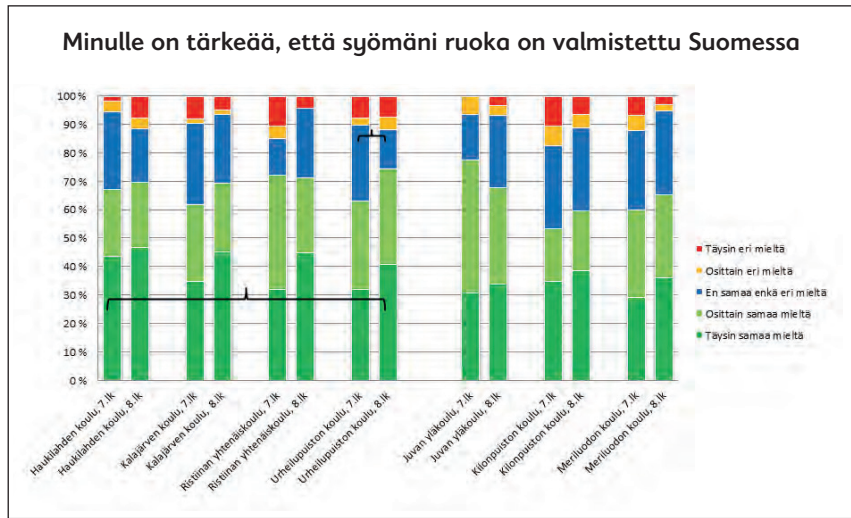


## Ruoan kotimaisuuden merkitys

Laatuketjun rahoittamassa ruoan arvostusta koskevassa Kuule Oy:n v. 2012 toteuttamassa tutkimuksessa (<https://docs.google.com/file/d/0B3qLwOSFVg2dWXpfNnJtcVJ2UUU/edit?pli=1>) selvisi, että 61 % aikuisista piti ruoan kotimaisuutta tärkeänä ruoan valintaperusteena, nuorista vain 34 %. Ohjausryhmän esittämästä toiveesta hankkeen alku- ja loppukyselyssä tiedusteltiin nuorilta, kuinka tärkeänä he pitivät sitä, että ruoan raaka-aineet ovat suomalaisia sekä sitä, että ruoka on valmistettu Suomessa (kuvat 9 ja 10). Oppilaista yli puolet oli täysin samaa mieltä tai osittain samaa mieltä siitä, että raaka-aineiden suomalaisuus on tärkeää. Sekä pilottikouluissa että vertailukouluissa raaka-aineiden suomalaisuuden pitäminen tärkeänä lisääntyi 7.-luokalta 8.-luokalle siirryttäessä. Valtaosa oppilaista oli myös täysin samaa mieltä tai osittain samaa mieltä siitä, että on tärkeää, että ruoka on valmistettu Suomessa. Pilottikouluissa valmistuksen kotimaisuutta tärkeänä pitävien osuus kasvoi 7.-luokalta 8.-luokalle siirryttäessä.



KUVA 9. Oppilaiden ilmoittama arvio siitä, kuinka tärkeää heille on, että heidän syömänsä ruoan raaka-aineet ovat kotimaisia (asteikko: täysin eri mieltä - täysin samaa mieltä) täysin eri mieltä - täysin samaa mieltä). Tilastollisesti merkitsevät muutokset ( $p < 0.05$ ) ovat merkitty kuvaan hakasulkeilla.



KUVA 10. Oppilaiden ilmoittama arvio siitä, kuinka tärkeää heille on, että heidän syömänsä ruoka on valmistettu Suomessa (asteikko: täysin eri mieltä - täysin samaa mieltä). Tilastollisesti merkitsevät muutokset ( $p < 0.05$ ) ovat merkitty kuvaan hakasulkeilla.

## Opettajilta saatu palaute tehtävistä

Pilottikoulun opettajilta pyydettiin palautetta tehdyistä tehtävistä. Kaikille tehtäviä toteuttaneille opettajille lähetettiin sähköpostilla palautelomake, jossa kysyttiin missä oppiaineessa tehtävä tehtiin, miten tehtävänanto annettiin oppilaille ja kuinka se toteutettiin. Opettajilta tiedusteltiin myös, miten oppilaat suhtautuivat annettuun tehtävään ja herättikö tehtävä keskustelua. Opettajilta kysyttiin Owelan käytöstä ja kuinka Owelan käyttö ja kommentointi sinne sujuivat. Lisäksi tiedusteltiin voisiko tehtävän antaa oppilaille kotitehtäväksi ja autoitko tehtävä lisäämään kouluruoan arvostusta. Lomakkeessa oli tilaa myös vapaamuotoiselle palautteelle hanketoimijoille.

### *Kuvakollaasi-tehtävä*

Kuvakollaasi -tehtävää tehtiin molemmissa Etelä-Savon pilottikouluissa sekä Kalajärven koulussa Espoossa. Tehtävän toteuttaneelta opettajalta saatiin palaute eteläsavolaisista kouluista. Tehtävä annettiin molemmissa kouluissa suullisesti oppilaille. Ristiinan yläkoulussa otettiin kuvia ja niitä saatiin laitettua Owelaan kollaasityökalua käyttäen. Kollaasityökalu ei auennut kaikilla koulun koneilla, mutta pari oppilaiden työtä sivuille onnistuttiin laittamaan.

Urheilupuiston koulussa opettajalla ei aluksi ollut Owelaan tunnuksia ja kun ne oli saatu, niin kollaasityökalu ei toiminut. Tehtävä toteutettiin perinteisin menetelmin eli oppilaat leikkasivat kuvia aikakauslehdistä ja kokosivat niistä kollaasin kouluruokailuun liittyen. Urheilupuiston koululla kollaaseja ei kommentoitu Owelassa. Opettajan palautteen mukaan Owelasta ei toiminut koulun olosuhteissa.

Ristiinan koulun kuvaamataidon opettajan palautteen mukaan tehtävään sisältyi paljon kuvataiteen sisältöjä ja myös kuvat herättivät keskustelua. Vaikka oppilaat odottivat tehtävää, se herätti heissä aluksi negatiivisia ajatuksia. Tehtävän edetessä oppilailta alkoi kuitenkin tulla toiveita ja uudistusideoita. Tehtävän toteuttaminen ryhmässä ja koulussa todettiin paremmaksi vaihtoehdoksi kuin tehtävän antaminen kotitehtäväksi, koska silloin tehtävä todennäköisesti jäisi oppilailta tekemättä. Opettajan mielestä tehtävän sijoittaminen kesken lukuvuoden opetussuunnitelmaan tuotti aikatauluongelmia.

#### *Ruokatreffit -tehtävä*

Ruokatreffit järjestettiin Etelä-Savon molemmissa pilottikouluissa sekä Kalajärven koululla Espoossa. Kirjallista palautetta saatiin Etelä-Savon kouluilta. Ruokatreffit saivat molemmilta kouluilta hyvää palautetta. Ristiinan koulu kutsui paikallislehden mukaan ja lehti teki ison jutun aiheesta. Urheilupuiston rehtori kertoi



hankkeen loppupalaverissa, että hänestä heidän koululla järjestetyt ruokatreffit onnistuivat hyvin ja siellä syntyi hyvää keskustelua. Rehtorille itselleen syntyi ajatus siitä, että pystyttäisiin järjestämään oppilaille rauhallinen lounastauko, kuten ”aikuistenkin maailmassa” on järjestetty työpäivän yhteyteen. Keskustelun pääasiat oli kirjattu Owelaan. Kalajärven koululta saatiin tehtävästä suullista palautetta. Tehtävää pidettiin siellä erittäin hyödyllisenä. Ruokatreffeistä suunniteltiin Kalajärven koululla jokavuotista perinnettä.

#### *Ruokalan nimikilpailu*

Espoon Kalajärven koululla järjestettiin nimikilpailu kouluravintolalle. Tavoitteena kilpailulla oli saada kouluravintolalle uusi nimi, joka olisi myönteinen ja ruokakulttuuria arvostava. Oppilaista, opettajasta ja ruokalan esimiehestä koostuva raati valitsi nimen luokkien ehdottamista vaih-

toehdoista. Kilpailu ja sen tulos saivat myönteistä palautetta ja ruokalan ja koulun yhteistyö on lisääntynyt nimikilpailun myötä. Myös oppilaiden tekemä nimikyltti mainostaa ruokalaa ja kutsuu syömään. Ruokalan vanha nimi oli Muonapysäkki ja uudeksi nimeksi valikoitui SafkaStoppi, joka on oppilaiden mieleen. Nimikilpailun järjestämisessä ei hyödynnetty Owelaa.

#### *Kouluruoan korvaajat -tehtävä*

Kouluruoan korvaajat -tehtävä tehtiin kaikissa neljässä pilottikoulussa. Palautetta saatiin kolmelta koululta. Palautteen perusteella oppilaat suhtautuivat tehtävään positiivisesti kaikissa kouluissa. Oppilaat itse täyttivät ohjeistuksen jälkeen tehtävänannon mukana saadun lomakkeen. Vastauksia läpi käytäessä oppilaat yllättyivät kuinka paljon rahaa menee omiin pikku eväisiin pitkällä tähtäimellä. Ristiinan koululla tulosten laittamisessa Owelaan oli ongelmia. Haukilahden koululla taas tulosten laittaminen onnistui hyvin ja Owelassa olevaa pohjaa pidettiin hyvänä. Tehtävän arvioitiin nostavan kouluruoan arvostusta pitkällä tähtäimellä. Kalajärven koululta saadussa palautteessa arvioitiin myös, että osa oppilaista rinnasti tehtävän muihin koulutehtäviin asiaa sen enempää miettimättä.

#### *Ruokaketju tutuksi -retket ja lähiruokakartta*



Etelä-Savon pilottikoulut tekivät Ruokaketju tutuksi -retket ja siihen liittyen lähiruokakartan tai seinälehtiä ruokasaliin. Opettajien palautteen perusteella tutustumiskäynnit olivat onnistuneet. Oppilaat olivat pitäneet retkistä ja niihin on palattu useasti käyntien jälkeenkin. Urheilupuiston koulun palautteessa mainittiin, että kohteisiin tutustuttiin myös ajatellen tulevaa ammattia. Esimerkiksi osa pojista oli erittäin kiinnostuneita, kun tukkuliikkeessä paikalla oli kuljetusalan yrittäjä kertomassa logistiikasta. Palautteen mukaan oppilaille jäi vierailuista mukava olo ja esim. maitotilalla vierailu saattoi lisätä maidon juontia.

Ristiinan koulussa tehtiin lähiruokakartta retkien jälkeen ja se sijoitettiin ruokalan lasiseinälle, koska Owelaan laittaminen ei onnistunut. Oppilaat olivat unohtaneet salasanoja ja tunnuksia ja tietokoneita ei ollut tarpeeksi toteutukseen. Oppilaat myös työskentelivät kotitaloustunnilla mieluummin kotitalousluokassa kuin atk-luokassa, joten tehtävä tehtiin tutulla leikkaa – liimaa – askartele -periaatteella. Urheilupuiston koululla oli myös vaikeuksia laittaa tuotoksia Owelaan, jotkut oppilaat eivät päässeet tunnuksilla kirjautumaan ja sivut myös kaatuivat. Toinen opettaja oli pyytänyt asiantuntija-apua Owelan käyttöön ja oppilaat olivat laittaneet tuotokset itsenäisesti Owelaan. Ristiinan koulun palautteessa korostettiin sitä, että ilman hanketta retkiä ei todennäköisesti voisi järjestää.

### *Melumittaus-tehtävä*

Melumittauksia tehtiin kaikissa pilottikouluissa. Palautetta saatiin kolmelta koululta. Haukilahden koululta saadussa palautteessa ehdotettiin, että tehtävässä voitaisiin lisäksi haastatella paikallaolijoita siitä, mitä mieltä he ovat esimerkiksi ruokalan melutasosta ja sen mahdollisesta häiritsevyydestä. Haukilahdessa tulosten laittaminen Owelaan onnistui kollegan avustuksella. Tehtävän aikana oppilaiden keskittyminen herpaantui, kun käytössä oli vain yksi desibelimittari.

Ristiinan koululla mittauksia suoritti yksi luokka kolmessa eri ryhmässä, jokainen omana päivänään. Oppilaiden suhtautuminen oli ollut positiivista ja innokasta. Keskustelu oli ollut hyvää, mutta siirtyi nopeasti koulualueen ulkopuolelle mm. mopoihin. Tehtävän laitto Owelaan oli sujunut hyvin, mutta keskustelua Owelassa ei syntynyt. Oppilailta oli tullut ehdotuksia melun vähentämiseksi ruokalassa esim. akustiikkalevyt, kasveja, taidetta seinille, paremmin suunnitellut ruokailuvuorot. Vähemmän käyttökelpoisia asioita ehdotettiin myös, esim. kuulosuojaimet ruokailijoille.

Urheilupuiston koululla mitattiin melua kouluravintolan lisäksi myös esimerkiksi käytävillä. Oppilaiden asenne oli ollut reipas ja asiallinen ja paljon oli herättänyt keskustelua melun haitoista. Owelaan on alkuvaikeuksien jälkeen saatu laitetuksi tuotokset, mutta opettaja ei ollut käynyt katsomassa, oliko niitä kommentoitu.

### *Kouluruoan analyttinen arviointi- tehtävä*



Kouluruoan aistinvaraista arviointia tehtiin kahdessa pilottikoulussa, Ristiinan yläkoulussa ja Haukilahden koululla Espoossa. Hanketoimijat osallistuivat tehtävien toteutukseen (Ristiinassa hanketoimijat Mamk:sta ja Haukilahdessa VTT:ltä).

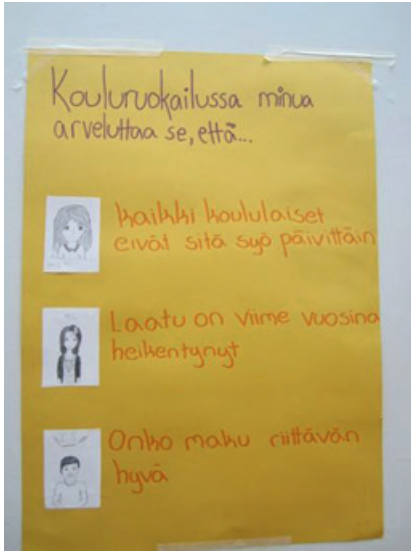
Haukilahden koululla tehtävä sai opettajalta hyvää palautetta niin kirjallisesti kuin suullisesti. Tehtävää pidettiin todella mielenkiintoisena ja tunti oli ollut erinomainen. Ainoastaan oppilaiden ennakoasenteista tuli opettajalta negatiivista palautetta. Kaikki oppilaat eivät tehneet kaikkia tehtäviä, koska pelkäsivät

”pahaa makua”. Muutoin oppilaat olivat kiinnostuneita ja mukana tehtävien teossa. Makuaistien erot olivat herättäneet oppilaisissa keskustelua, miksi toinen maistaa voimakkaammin jonkun maun kuin toinen.

Ristiinan yläkoulussa tehtävä sai myös hyvää palautetta opettajalta. Perusmakutestiin on palattu useasti testin jälkeen, oppilaat arvioivat kotitaloustunnilla esim. ruokien suolaisuutta tarkemmin ja umami tuli oppilaille tutuksi ja siihen on palattu useasti testin jälkeen.

Haukilahden koululla hanketoimija raportoi tehtävästä koulun Owela-sivulle. Ristiinan koulussa Owelaa ei käytetty tämän tehtävän raportointiin.

### *Tarina- ja lauseentäydennystehtävät*



Kouluissa tehtiin lauseentäydennys- ja tarinatehtäviä. Tehtäviä yhdistettiin osittain. Urheilupuiston koululla äidinkielen opettaja yhdisti lauseentäydennystehtävän, haastattelutehtävän ja tarinatehtävän. Yhdistetyssä tehtävässä koulun oppilaat haastattelivat vanhempiaan ja isovanhempia heidän kouluruokailumuistoistaan. Tehtävän teki 48 oppilasta, Owelaan on laitettu osa tehtävistä ja opettajan johdolla oppilaat kävivät tutustumassa Owelaan kahdesti, mutta opettaja epäili, että oppilaat eivät ole itsenäisesti Owelaan käyttäneet. Ongelmia tuli myös tarinoiden sijoittamisesta Owelaan,

koska ne eivät sopineet keskustelupalstalle ja ohjelmassa ei ollut sopivaa pohjaa tarinoille. Ristiinan yläkoulussa tehtiin lauseentäydennystehtävä ja opettaja antoi ohjeistuksen sekä kirjallisesti ja suullisesti. Oppilaat kävivät pareittain haastattelemassa opettajia. Oppilaat olivat hyvin tehtävässä mukana ja haastattelujen jälkeen vertailivat ja kommentoivat opettajien vastauksia. Owelaan Ristiinan koululla tässä tehtävässä ei laitettu mitään.

Haukilahden koululla tehtävää toteuttanut opettaja antoi palautetta siitä, että koulun/opettajien olisi hyvä tietää projektin alussa koko projektin aikataulus ja tehtävät. Nyt tuntui, että välillä oli vaikea saada tehtävien tekemistä mahtumaan omiin aikatauluihin. Tarina-tehtävän palautteesta ilmeni, että osa oppilaista oli ehtinyt kadottaa Owela-tunnuksensa. Tämä asetti haasteita tuotosten saamiselle Owelaan. Myös tietokoneiden vähäinen määrä atk-luokassa tuotti ongelmia. Ongelmista huolimatta opettaja uskoi, että kokonaisuudessaan projekti auttaa kouluruoan arvostuksen nostamisessa.

### *Tutustuminen koulukeittiöön -tehtävä*

Espoon pilottikouluissa tehtiin Tutustuminen koulukeittiöön -tehtävä. Haukilahdessa tehtävään oli yhdistetty myös ruokaketjuun tutustuminen ja koulun keittiön henkilökuntaan tutustuminen. Opettaja antoi tehtävän oppilaille suullisesti ja jakoi oppilaat pieniin ryhmiin, tukena käytettiin projektiin liittyvää kirjallista materiaalia. Oppilaat suunnittelivat videon itse; haastattelukysymykset, toteutuksen ja sitten ryhmien tuotokset koottiin yhdeksi videoksi. Oppilaiden suhtautuminen tehtävään oli palautteen mukaan neutraalia, videota tehtiin tunnollisesti, mutta innostuneisuutta ei ollut. Ideoita tuli kuitenkin kiitettävästi ja lopputuloksesta oppilaat olivat ylpeitä. Oppilaat keskustelivat tehtävän aikana kouluruoasta kriittisesti, mutta

prosessin aikana kulmat hioutuivat. Projektin alkaessa ”Mäkkäri” tuntui paremmalta vaihtoehdolta kuin kouluruoka, mutta kun kouluruokaa ajateltiin monesta näkökulmasta, siitä löydettiin paljon hyvää.

Haukilahden koululla tehtävän toteuttanut opettaja arvioi, että videon tekeminen tuki monikanavaista oppimista. Oppilaat saivat osallistua, tehdä konkreettisia asioita, tuoda esille omia ajatuksia ja mielipiteitä. Kouluruokailua pohdittiin ajoittain kriittisestikin ja oppilaat keskustelivat, argumentoivat, kyseenalaistivat. Ongelmia tuli ainoastaan siinä, että opettajalla eikä oppilailla ollut aikaa perehtyä videon tekemiseen teknisesti. Tässä tehtävässä ei hyödynnetty Owelaa. Tehtävän toteuttanut opettaja arvioi, että tehtävää ei voi antaa kotitehtäväksi.

Kalajärven koululla Tutustuminen koulukeittiöön -tehtävä tehtiin luokanvalvojan tunnilla, opettaja antoi ohjeet suullisesti oppilaille ja näytti myös ohjeistuksen kirjallisena. Tehtävä toteutettiin vapaaehtoisten oppilaiden voimin. Pari oppilasta teki videohaastattelun koulun ruokalassa ja yksi oppilas kuvasi sen ja avustaja oli mukana prosessissa. Videon laittamisessa Owelaan oli ollut teknisiä ongelmia eikä opettaja ollut ehtinyt kommentoimaan Owelaan mitään. Oppilaiden kommentoinneista ei palautteessa mainittu.

### **Yleistä palautetta koulujen henkilökunnalta**

Kalajärven koulun rehtori laittoi vielä erikseen viestiä hankkeelle ja halusi kertoa, että hänen mielestään hankkeen aikana koulun kouluruokailun profiili on nousnut ja he olivat myös hakeneet Kouluruokadiplomia ja saaneet sen. Koululla on sovittu, että asiasta kerrotaan vanhempainillassa. Lisäksi alakoulun ja yläkoulun oppilaiden vanhemmille suunnitellaan järjestettävän jatkossa vuosittain ruokatreffit, jolloin he voivat tutustua kouluruokailuun ja maistaa kouluruokaa itsekin.

Kalajärven koulussa eräs hanketehtäviä toteuttanut opettaja arvioi, että aiheen kiinnostavuutta lisäisi oppilaiden keskuudessa, jos tehtäväideoita kysyttäisiin heiltä itseltään. Jonkinlaisia kilpailuja voisi myös olla ja käytännön ruokatehtäviä ja myös enemmän markkinointia ja näkyvyyttä. Palautteessa ehdotettiin myös, että julkkiskokin saaminen mukaan edistäisi hankkeen kiinnostavuutta oppilaiden keskuudessa.

Eräs projektiin osallistunut Urheilupuiston koulu opettaja antoi hanketoinnijoille palautetta hankkeen nimestä. Nimi ei ollut kovin iskevä - lyhyt ja ytimekäs nimi olisi ollut mukaansa tempaavampi. Tunneilla on myös aina kiire ja opettaja koki hankkeen tehtävästä tulleen aika paljon ylimääräistä tekemistä. Oppilaat ja opettajat olivat hänen mielestään ylityöllistettyjä. Toisen opettajan mielestä tämänkaltaisen hankkeen alussa tehtävistä tulisi tehdä tukeva opetuspaketti ja perehdyttää opettajat käyttämään sitä.



## **Palautetta koulujen ruokapalveluhenkilökunnalta**

Urheilupuiston ja Ristiinan kouluilla järjestettiin lähiaikuisten haastattelu hankkeen toimenpiteiden ja oppilaiden loppukyselyn jälkeen. Näihin kutsuttiin myös ruokapalveluhenkilökuntaa ja kouluterveydenhoitajia. Urheilupuiston ruokapalveluvastaava oli vaihtunut kesän aikana ja uusi työntekijä kertoi oppilaiden käyttäytyvän ruokasalissa hyvin. Oppilaiden tekemä haastattelu ja sen videotointi sujuivat hyvässä hengessä. Rehtori totesi, että alkukyselyn jälkeen oppilaiden kommentteista tehty kooste aktivoi silloista ruokapalveluvastaavaa keskustelemaan oppilaiden ja opetushenkilökunnan kanssa. Ristiinan koulun ruokapalvelutyöntekijä kertoi, että seitsemäsluokkalaisten työskentely keittiössä vaikuttaa positiivisesti oppilaiden asenteisiin ruokapalveluhenkilökuntaa kohtaan. Hankkeen aikana on tullut hieman tavallista enemmän kysymyksiä kouluruoasta.

## **Kokemukset Owelan käytöstä ja sosiaalisen median hyödyntämisen mahdollisuudet**

Owelan käyttö ja erityisesti vuorovaikutus sivustolla jäi vähäiseksi. Oppilaat kävivät Owelassa ohjeistetusti vain kouluruokatarinoiden kirjoittamisen aikaan, ja Urheilupuiston koulussa lisäksi kommentoimassa kouluruoan korvaajia ja alkukyselyn vastauksia. Owelassa käytiin pääosin opettajan johdolla oppituntien yhteydessä, jolloin luokka meni yhdessä heille varattuun tietokonealuokkaan. Oppilaat eivät juuri käyneet Owelassa muina aikoina, joten toivottua vuorovaikutusta syntynyt. Owelaan kirjoitettujen kommenttien taso oli keskimäärin huono. Niissä ei juurikaan pohdittu, miten esimerkiksi jotain epäkohtaa voisi kehittää tai muutoin puututtu alkuperäiseen tekstiin, vaan kommenttikenttään kirjoitettiin jotain hauskalta kuulostavaa (ks. ao. taulukko). Osassa kouluista Owelaan tuli myös epäasiallisia kommentteja, jotka moderoitiin jälkikäteen pois sivustolta. Lisäksi sopimattomia tekstejä kirjoittaneita oppilaita puhuteltiin.

## **Oppilaiden kokemukset**

Loppukyselyssä oppilailta kysyttiin kokemuksia Owelan käytöstä avoimella kysymyksellä. 193 oppilasta vastasi kysymykseen, mutta suuri osa vastaajista ei enää muistanut koko sivustoa tai ei ollut käyttänyt sitä lainkaan. Myös muut kommentit olivat hyvin yleisellä tasolla (taulukko 5). Muutama kirjoitti lukeneensa toisten oppilaiden tarinoita ja kommentteja kouluruoasta ilman, että teki itse mitään. Osa kertoi kirjoittaneensa mielipiteitä ruoasta (“Siellä sai antaa mielipiteen rehellisesti kouluruoasta”).

## TAULUKKO 5. Oppilaiden spontaanit kommentit Owelaan liittyvistä kokemuksista

Positiiviset kokemukset	Mainintojen lukumäärä	Negatiiviset kokemukset	Mainintojen lukumäärä
Ihan ok	19	Vaikeaselkoinen, outo	13
Hauska, kiva, hyvä	10	Tylsä	11
Helppo käyttää	3	Käytiin kerran, kun oli pakko	8
		Huono	7
		Turha	5
		Ei toiminut	5
YHTEENSÄ:	32	YHTEENSÄ:	59

Muutama oppilas mainitsi sivuston olleen helppokäyttöinen, mutta huomattavasti suuremmalla osalla oli vaikeuksia sen käytössä. Viisi oppilasta kertoi, ettei sivusto toiminut silloin, kun he yrittivät käyttää sitä. Rekisteröitymiseen liittyvät ongelmat johtuivat ainakin osittain siitä, ettei sivusto sallinut aluksi useamman käyttäjän rekisteröitymistä samalta tietokoneelta niin nopeaan tahtiin. Asetuksen tarkoitus oli estää spämmirobotteja kirjautumasta sivustolle. Ongelman ilmettyä asetukset muutettiin koulukäyttöön sopiviksi.

Sivustoa moitittiin myös sekavaksi, eikä kaikille oppilaille ollut selvää, mitä siellä olisi pitänyt tehdä. Tämän osalta on voinut olla koulukohtaisia eroja siinä, miten opettaja on perustellut ja ohjeistanut Owelassa suoritettujen tehtävien tekoa. Moni myös moitti sivustoa ja siellä tehtyjä tehtäviä tylsiksi (“Se oli aika tylsää kirjoitella päivän ruokailusta”). Joku arveli, että kirjoittaminen oli turhaa, “kun se ei kuitenkaan vaikuta”. Yksi oppilaista totesi, että “sinne laitettiin paljon kommentteja jotka oli turhia”, mikä kuvastaa sitä, että suuri osa kommenteista ei liittynyt millään tavalla tehtävänantoon. Osa kuitenkin suhtautui tehtäviin positiivisesti (“Hauskoja kokemuksia, koska kirjoitettiin sinne kertomus porkkanoista ja se oli kivaa”, “Oli hauskaa lukea muiden juttuja”).

Kokonaisuutena voidaan todeta, ettei Owela toiminut kovinkaan hyvin yläkoululaisten ja kouluruokatoimijoiden välisenä yhteydenpitokanavana. Tarinoiden kirjoitustehtävä osoitti, että verkkofoorumien käyttö oli oppilaille helppoa. Kuitenkaan sen käyttöön ei syntynyt oppituntien ulkopuolista rutiinia, mikä olisi saanut oppilaat käymään sivustolla toisen kerran. Keskustelun käyminen verkossa vaatisi siis joko opettajan intensiivistä ohjausta tai esimerkiksi jonkinlaisen palkinnon aktiivisesta osallistumisesta. Vaikka internetin käyttö on oppilaille tuttua, asialliseen verkkokeskusteluun osallistuminen ei ole luontaista. Keittiöhenkilökunnalle verkkotyökalu tarjosi mahdollisuuden nähdä oppilaiden tekstejä autenttisessa muodossa. Heille ei kuitenkaan ollut luontevaa vastata palautteeseen suoraan verkkokeskustelua kommentoimalla.

Jatkossa olisikin hyödyllistä, että verkon kautta kerätyistä tarinoista, palautteista ja muusta sisällöstä käytäisiin keskustelua kasvotusten koulussa. Ruokalassa voisi järjestää oppilaiden ja keittiöhenkilökunnan välisiä kohtaamisia, joissa keskustellaan kouluruoasta esimerkiksi oppilaiden kirjoittamien tarinoiden pohjalta ja mietitään kehitysehdotuksia esiin tulleisiin epäkohtiin. Tämä edellyttää opettajan tai jonkun muun henkilön aktiivista otetta keskustelun alustajana. Opettajien tehtävänä on arvioida, pystyykö oppilasryhmä rakentamaan keskusteluun suoraan keittiöhenkilökunnan kanssa vai onko keskustelua parempi käydä luokan kesken esimerkiksi luokanvalvojan tunnin yhteydessä.

### **Erilaisia mahdollisuuksia hyödyntää sosiaalista mediaa**

Loppukyselyn perusteella oppilaiden suosimia verkkosivustoja ovat erityisesti Facebook (200), Youtube (101), Instagram (49) ja blogit (38). Suluissa olevat luvut kertovat spontaanien mainintojen määrän pilottikoulujen 270 vastauksen joukossa. Muita usein mainittuja sivustoja olivat Twitter (15), Ask.fm (15), pikaviestiohjelmat (Kik, Whatsapp), netti-tv:t ja -radiot (Ruu-tu, Katsomo, Arena, Netflix, Spotify), uutissivustot (Iltalehti, Iltasanomat) ja sähköposti (Gmail, Hotmail). Myös harrastuksiin liittyvät nettisivut, erilaiset keskustelufoorumit (esim. Demi, Irc-galleria), Wikipedia ja kuvasivut (weheartit.com, Deviantart) saivat mainintoja.

Monia nuorten suosimista sivustoista voitaisiin käyttää myös kouluruokaan liittyvien tehtävien tekoon. Blogeja voi käyttää esimerkiksi tarinoiden kirjoittamiseen, retkien raportointiin ja haastattelujen dokumentointiin. Ne voivat olla joko julkisia tai salasanalla suojattuja. YouTubea voi käyttää haastattelujen dokumentointiin, ja videot voidaan linkittää samaan blogiin, jossa muutkin sisällöt ovat. Koulun omalla Facebook-sivulla voidaan julkaista raportteja tapahtumista, tehdä gallupeja ja herättää keskustelua ajankohtaisista asioista. Instagramia voisi käyttää kouluruokaan liittyvien kuvakollaasien kokoamiseen. Lisäksi verkosta löytyy lukuisia ilmaisia työkaluja esimerkiksi sarjakuvien tekoon, palautteen antoon ja ideointiin. Nämä ovat kuitenkin oppilaille vieraampia, joten niiden käyttö edellyttää opettajan ohjausta ja opastusta työkalujen käyttöön.

# Hankkeen onnistumisen arviointi

Hankkeen keskeinen tavoite oli lisätä vuorovaikutusta oppilaiden ja kouluruokailua mahdollistavien toimijoiden kesken, ja myös kotona. Tässä hankkeessa tehdyillä toimilla saatiin aktivoitua keskustelua kouluruokailusta ja sen mahdollistavasta ruokaketjusta. Eri oppiaineissa tehdyt tehtävät herättivät keskustelua kouluruoasta oppitunneilla ja osittain keskustelu siirtyi myös opettajainhuoneeseen. Oppilaiden kommentit alkukyselyssä saivat aikaan sekä myönteisiä että kriittisiä reaktioita ruokapalveluhenkilöstössä. Osassa oppilaiden perheitä keskusteltiin myös vanhempien sukupolvien kouluruokakokemuksista ja vertailtiin nykyiseen. Hankekouluissa onnistuttiin pitämään kouluruoan arvostusta oppilaiden keskuudessa ennallaan kun se vertailukouluissa laski oppilaiden siirtyessä 7.-luokalta 8.-luokalle. Lisäksi pilottikoulujen oppilaista useampi kuin vertailukoulujen oppilaista arvioi käsityksensä kouluruoasta ja -ruokailusta muuttuneen viimeisen vuoden aikana positiivisemmaksi.

Hankkeessa todettiin, että konkreettiset, käytännönläheiset tehtävät kiinnostavat oppilaita. Kouluruokailuun liittyvien sisältöjen sovittaminen eri oppiaineisiin edellyttää koulujen henkilökunnalta kokemusta aiheen tärkeydestä, halua miettiä uusia toimintatapoja omissa oppiaineissaan ja toimia yhteistyössä koulukeittiön henkilökunnan kanssa. Se, että koulun aikuiset ja oppilaiden vanhemmat suhtautuvat kouluruokailuun myönteisesti ja kouluruokailua pidetään esillä, auttaa lisäämään oppilaiden arvostusta kouluruokaa kohtaan. Tämän loppuraportin liitteeseen 2 on koottu tässä hankkeessa tehdyt tehtävät. Tehtäväideat ovat kaikkien aiheesta kiinnostuneiden koulujen hyödynnettävissä.

Vuorovaikutus hankekouluille luoduissa sähköisissä ympäristöissä jäi vähäiseksi. Kouluruoasta kirjoittaminen kiinnosti lyhyen aikaa, kun toimittiin opettajajohtoisesti, mutta oppituntien ulkopuolella oppilaat eivät omatoimisesti kommentoineet tehtäviä. Jatkossa on huomioitava, että sähköisen ympäristön täysipainoinen hyödyntäminen kouluissa toteutettavissa hankkeissa vaatii enemmän perehdytystä tehtäviä ohjaaville opettajille. Onnistuessaan sähköisten ympäristöjen käyttäminen tarjoaa hyviä mahdollisuuksia

jakaa tehtyjä tehtäviä ja käydä niistä keskusteluja eri luokkien ja myös eri ryhmien (oppilaat, koulun keittiön henkilökunta, opettajat jne.) kesken. Kokemuksia Owela-verkkoympäristön ja sosiaalisen median hyödyntämisestä on koottu tämän raportin kappaleeseen ”Kokemukset Owelan käytöstä ja sosiaalisen median hyödyntämisen mahdollisuudet”.

Hankkeen aikana tiedostettiin, että vaikka tutustumisretket ruokaketjun toimijoiden luo ovat antoisia, niitä ei pystytä järjestämään koulun normaalilla toimintarahoituksella. Tarvitaan yhteistyöverkostoja ja uusia yhteistyömuotoja, tapoja tehdä asioita konkreettiseksi. Näitä tapoja voisivat olla esimerkiksi tuottajan vierailu koululla, ”virtuaalikana” tai kummimaatila/-yritys. Lisäksi Kouluruokadiplomin hakeminen, koulun ja ruokapalvelun yhteistyönä, sekä oppilaista, opettajista ja keittiön henkilökunnasta koostuvan ruokaraadin kokoaminen kouluissa tarjoavat mahdollisuuksia vuoropuhelun ja kouluruoan arvostuksen parantamiseen.

# Jatkotoimet

Hankkeen tuloksista laaditaan lehdistötiedote valtakunnallisia ja alueellisia tiedotusvälineitä varten, ja myös Ruoka-Suomi -tiedotuslehteen. Ruokatie-to ry:lle, pohjoismaiselle kouluruokaverkostolle ja uudelle kouluruokailua koskevalle Facebook-ryhmälle (The Finnish School Meal Network) tarjotaan tietoa hankkeesta tehtäväpaketti kärkeä. [www.lahivalinta.fi](http://www.lahivalinta.fi)-sivustolle laitetaan linkki tehtäväpakettiin ja loppuraporttiin. Myös Kuntaruokailuasiantuntijat ry:lle ja Ammattikeittiöosaajat ry:lle tiedotetaan hankkeen tuloksista.

Hankkeessa tuotetut tehtäväideat on muokattu ja koottu tablettitietokoneella parhaiten toimivaan muotoon. Hanketta ja hankkeessa syntyneitä tehtäväpakettia pyritään tuomaan opettajien tietoisuuteen Opetusalan ammattijärjestön (Opettaja –lehti), Kotitalousopettajain liiton, Terveystiedon opettajien liiton sekä Opetushallituksen kautta. Mikkelissä Mamkin Maailloilla opitaan -hanke tarjoaa opettajien VESO-päivään koulutusta lähi- ja luomuruoasta. Siihen liittyen opettajille esitellään tehtäväpakettia.

Mamkin restonomikoulutuksessa ja tulevassa hanketoiminnassa voidaan tarttua aktiivisesti hankkeessa esille tulleeseen toiveeseen tehdä tuotekehitysyhteistyötä elintarvikeyritysten ja kouluruokailun kesken. Lisäksi Mamkissa innovoitua ja edelleen kehitettyä älylinjastoa, tai sen ”valistusversiota”, voitaisiin tulevaisuudessa kokeilla kouluruokailussakin. Siinä ruoan annoskoko ja ravintosisältö sekä ruoan alkuperätiedot saadaan käyttäjille näkyviin ja tällaista tietoa voitaisiin hyödyntää niin terveystiedon kuin kotitalouden ja yhteiskuntaopin yhteydessä. Älylinjastoinnovaatio ja käyttökokemuksia siitä on esitelty kyseisen hankkeen kotisivulla [http://www.mamk.fi/tutkimus\\_ja\\_kehitys/kestava\\_hyvinvointi/alylinjasto](http://www.mamk.fi/tutkimus_ja_kehitys/kestava_hyvinvointi/alylinjasto).

Hankkeessa koottiin toteutetuista tehtävistä tehtäväpaketti, joka on kaikkien koulujen vapaasti hyödynnettävissä. Tehtäväpaketti on ladattavissa hankkeen loppuraportin yhteydessä (liite 2).

## LIITE 1 Hankkeen vaiheista kuvina 1(7)

Hankkeen aikana on otettu valokuvia eteläsavolaisten koulujen ruokailutilanteista, ruokaretkestä ja aistinvaraisen arvioinnin harjoituksista, kuvaajina Vesa Nessling, Heidi Piskonen ja Eliisa Kotro Mamkin Matkailu- ja ravitsemisalan laitokselta.

Oppilaita tutustumassa Pyyin porkkanatilalla ja vierailusta tehty kuvakollaasi



Opinnäytetyöhön liittyvä yläkoululaisille suunnattu epäterveellisiä välipaloja koskeva rasva- ja sokeripitoisuuksia havainnollistava näyttely pidettiin mm. Urheilupuistonkoululla.

**LIITE 1**  
**Hankkeen vaiheista kuvina 2(7)**

Ristiinan yläkoulun ruokalinjasto on valmiina ruokailijoille -



Ristiinan yläkoulun oppilaiden tekemä lähiruokakartta



# LIITE 1

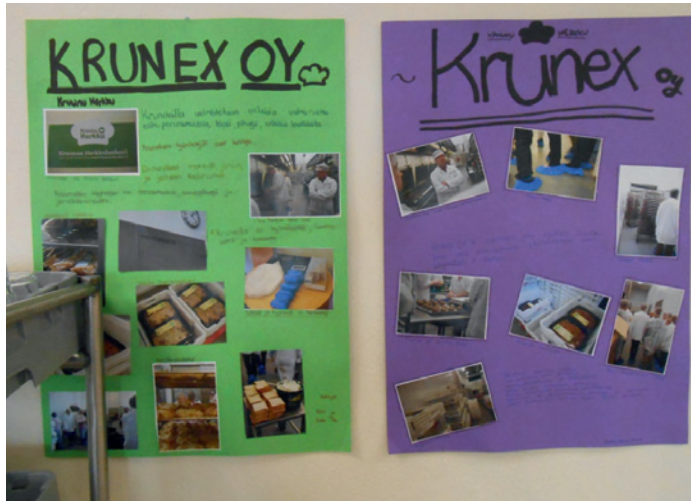
## Hankkeen vaiheista kuvina 3(7)



Urheilupuiston oppilaat tutustumassa Juvalla Krunex Oy:n tuotantoon.



LIITE 1  
Hankkeen vaiheista kuvina 4(7)



..ja maisteltiin miltä raakamaito maistuu.



**LIITE 1**  
**Hankkeen vaiheista kuvina 5(7)**

Ristiinan yläkoulun oppilaat ovat tutustumassa tukkuliike Mikkelin Vihannekseen



## LIITE 1 Hankkeen vaiheista kuvina 6(7)

Kuvia Ristiinan yläkoulun ruokalasta



Alkukyselystä valittuja tuloksia laitettiin näkyville ruokasalin seinälle, esim. piirakkakuvioiden päivittäin lämpimän pääruoan ja salaatin syöjien osuudet vastanneista.



**LIITE 1**  
**Hankkeen vaiheista kuvina 7(7)**

Tunnelmia Urheilupuiston ruokalasta



Osa Kouluruoka-seminaariin osallistuneista nautti koululounaan Urheilupuistonkoululla ennen seminaaria.



LIITE 2  
Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille koulu-  
ruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 1(18)



## Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille koulu- ruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 2(18)

**TÄMÄ TEHTÄVÄPAKETTI** SYNTYI "NUORTEN VUOROVAIKUTUSMAAILMAN KEINAIN ARVOSTUSTA KOULURUOKAILUUN" -HANKKEEN (2012 - 2013) MYÖTÄ.

Hankkeen tavoitteena oli lisätä kouluisten ja koko kouluruokayhteisön arvostusta kouluruokaa ja sen tekijöitä kohtaan sekä tutustuttaa oppilaita kouluruoan ruokaketjuun. Tavoitteen saavuttamiseksi pilottikouluilla toteutettiin vuoden aikana tehtäviä, joissa oppilaat pääsivät tarkastelemaan kouluruokailua eri näkökulmista. Kunkin koulun tehtävät koottiin omalle internet-sivulle. Siellä tehtäviä oli mahdollista käydä katsomassa ja kommentoimassa jälkikäteen.

Tämä tehtäväpaketti on laadittu siten, ettei internet-sivua välttämättä tarvita. Tehtävistä voidaan valita toteutettavaksi omalle koululle/luokalle sopivat ja niitä voidaan toteuttaa osana eri oppiaineita. Kunkin tehtävän ohkeen merkitty ehdotus siitä, mihin oppiaineeseen tehtävä esimerkiksi sopii.

### PUHTIA PÄIVÄÄN KOULULOUNAASTA!



Tekijät: Saara Pentikäinen, Eliisa Kotro, Pirjo Friedrich  
Taitto: Vesa Nessling  
Mikkelin Ammattikorkeakoulu Oy, 2014  
ISBN: 978-951-588-405-3

Kuvat: Vesa Nessling, Heidi Piskonen, Niko Takala, Eliisa Kotro

# Tehtäväideat

MITÄ KOULUKEITTIÖSSÄ TAPAHTUU?	3
RUOKALISTA PUHUU	4
RUOKAKETJU TUTUKSI	5
KUVAKOLLAASI	6
LAUSEENTÄYDENNYS TEHTÄVÄ	7
KOULURUOAN KORVAAJAT	8
MELUMITTAUKSET	11
KOULURUOKA MEDIASSA	13
RUOKATREFFIT	14
OPPILAIDEN JA KEITTIÖHENKILÖKUNNAN VUOROPUHELU	15
KOULURAVINTOLAN NIMIKISA	16
KOULUATERIAN ANALYYTTINEN ARVIOINTI	17

## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 3(18)



## MITÄ KOULUKEITTIÖSSÄ TAPAHTUU?

MITÄ KEITTIÖSSÄ TEHDÄÄN? KEITÄ KEITTIÖSSÄ TYÖSKENTELEE? MILTÄ KOULURUOKALA JA OPPILAIEN TOIMINTA NÄYTTÄVÄT KEITTIÖTYÖNTEKIJÄN SILMIN?

Tässä tehtävässä oppilaat pääsevät suunnittelemaan ja toteuttamaan keittiöhenkilökunnan haastattelun. Haastattelu voidaan esittää koulun muille oppilaille esimerkiksi päivänavauksen yhteydessä.

### Haastattelun suunnittelu

Oppilaille annetaan tehtäväksi miettiä kysymyksiä, jotka koskevat

- Keittiössä työskenteleviä ihmisiä
- Keittiön työpäivää (esimerkiksi työtehtävät ja aikataulu)
- Keittiöhenkilökunnan mielliteitä siitä, mikä kouluruokailussa toimii hyvin ja miten kouluruokailua voitaisiin kehittää

Lisäksi sovitaan, mitä laitetta (digikamera, kännykkäkamera tms.) haastattelun tallentamisessa käytetään ja käyttöä harjoitellaan etukäteen.

### Haastattelun toteutus

- Luokasta sovitaan 2-3 henkilön ryhmät, jotka käyvät haastattelemassa henkilökuntaa eri aihealueista
- Sovitaan keittiöhenkilökunnan kanssa sopiva aika / sopivat ajat haastattelulle
- Haastattelut videoidaan. Huom! Videomateriaalissa tärkeää ei ole hieno kuvan- tai äänenlaatu vaan haastattelun saaminen talteen.

### Esittely

Esitetään saadut tallenteet muulle luokalle ja mahdollisesti koulun muille oppilaille.

**Muista kysyä lupa kuvaamiseen ja kuvien julkaisemiseen!**





## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 4(18)



## RUOKALISTA PUHUU

KUKA PÄÄTTÄÄ, MITÄ KOULUSSA SYÖDÄÄN? MISTÄ RUOKA TULEE? MITÄ ENSI VIIKOLLA SYÖDÄÄN?

Tässä tehtävässä oppilaat pääsevät tutustumaan ruokalistan suunnitteluun ja ruoan tilaamiseen.

### Tehtävän toteutus

#### Haastattelun suunnittelu

Oppilaille annetaan tehtäväksi miettiä kysymyksiä, jotka koskevat

- Koulun ruokalistaa (kuka sen suunnittelee, millä perusteella ruokia valitaan ym.)
- Kouluruoan alkuperää (mistä ruoka tulee koululle, missä muodossa ruokaa tulee, kuka tilaa ruoan ym.)

Tehtävässä voidaan käyttää haastattelun apuna esimerkiksi tulevan viikon ruokalistaa.

Lisäksi sovitaan, mitä laitetta (digikamera, kännykkäkamera tms.) haastattelun tallentamisessa käytetään ja käyttöä harjoitellaan etukäteen.

#### Haastattelun toteutus

- Valitaan luokasta haastattelun toteuttajat (haastattelijat ja kuvaaja)
- Sovitaan keittiöhenkilökunnan kanssa sopiva aika / sopivat ajat haastattelulle
- Haastattelut videoidaan (koulun kamera tai kännykkäkamera) tai tallennetaan äänitiedostoina. Huom! videomateriaalissa tärkeää ei ole hieno kuvan- ja äänenlaatu vaan haastattelun saaminen talteen.

#### Esittely

Esitetään tehdyt videot tai äänitteet muulle luokalle ja mahdollisesti koulun koko väelle, esimerkiksi aamunavauksen yhteydessä.



## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 5(18)



### RUOKAKETJU TUTUKSI

KOULUSSA TARJOTAAN KOULULOUNAS JOKAISENA KOULUPÄIVÄNÄ. RUOKAPALVELUHENKILÖSTÖ VALMISTAA JA TARJOOA RUOAN, MUTTA MITÄ MUITA AMMATILAISIA JA MILLAISTA OSAAMISTA TARVITAAN ENNEN KUIN RUOKA ON VALMISTA SYÖTÄVÄKSI?

Miten ruokaa tuotetaan? Mistä ruoan raaka-aineet tulevat? Mitkä ammattilaiset niitä jalostavat? Mitä käsittelyjä elintarvikkeille tehdään? Mihin elintarvikkeiden matka jatkuu? Tässä tehtävässä tutustutaan ruokaketjun toimijoihin tekemällä vierailuja eri kohteisiin.

#### Tehtävän toteutus

##### Ennen tutustumiskäyntiä

Tutustumiskäyntiä edeltävillä oppitunneilla voidaan perehtyä kouluruoan tavarantoimittajiin ja keskustella omaan kohteeseen liittyvistä ennakkokäsityksistä ja tiedoista. Sopikaa jo etukäteen, kuka tai ketkä kirjaavat ylös haastattelun tuloksia.

##### Tutustumiskäynti

Käykää ryhmänä tutustumassa yhteen tai useampaan maatalaan, elintarviketehtaaseen tai elintarviketukkuun. Pyytäkää yrityksen edustajaa esittelemään kohdetta ja sen toimintaa. Haastatelkaa yrittäjää ja ottakaa valokuvia/videokuva kohteesta.

##### Tutustumiskäynnin jälkeen

Kootkaa kuvat ja esittely kohteesta ja sen toiminnasta yhteen ja laittakaa näkyville koulun tiloissa. Tehkää tutuksi oman kotiseudun ruokaketjun toimijoita esimerkiksi sijoittamalla yritykset ja niiden esittelyt oman maakunnan karttapohjalle!

Muista kysyä lupa kuvaamiseen ja kuvien julkaisemiseen!

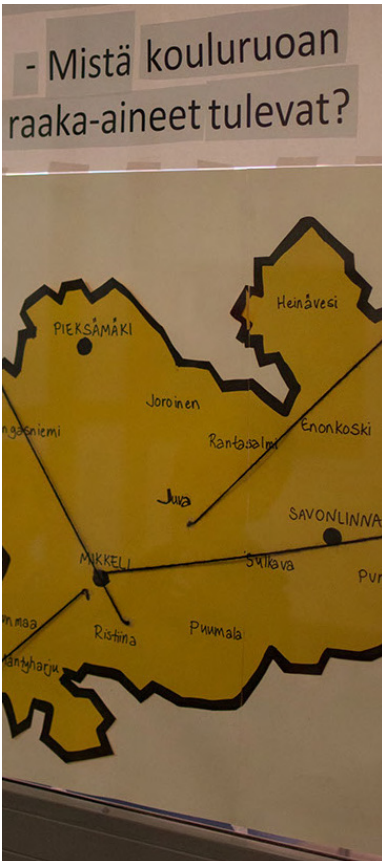


#### VAIHTOEHTOINEN NÄKÖKULMA

Lähtekää liikkeelle jostain kouluruoassa käytettävästä raaka-aineesta (esimerkiksi porkkana tai maito) ja selvittäkää ja seuratkaa kyseisen raaka-aineen matkaa ”pellolta koululounaalle”.

## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 6(18)



## KUVAKOLLAASI

TÄSSÄ TEHTÄVÄSSÄ OPPILAAT KOKOAVAT KUVAKOLLAASIN KOULURUOKAILUSTA. TARKOITUKSENA ON KUVIEN AVULLA TUNNISTAA ASIOITA, JOTKA OVAT KOULURUOKAILUSSA HYVIN JA TOISAALTA POHTIA, MITEN KOULURUOKAILUA VOISI VIELÄ KEHITTÄÄ.

Kuvakollaasi voidaan koota lehdistä leikatuista paperikuvista tai se voidaan koota sähköisesti, jolloin voidaan käyttää myös otettuja kuvia. Kuvakollaaseja voidaan käyttää esimerkiksi ruokaraadin kokouksessa keskustelun virikkeenä tai koristamaan ruokalan seinä.

### Tehtävän toteutus

#### Edeltävällä viikolla

Jaetaan oppilaat 2-3 hengen ryhmiin. Annetaan oppilaille tehtäväksi tarkkailla kouluruokailua tavallista huolellisemmin viikon ajan. Tehtävänä on tunnistaa sellaisia asioita, jotka ovat kouluruokailussa hyvin. Mikäli käytössä on kännykkäkameraita tai digikameraita, voivat oppilaat ottaa kuvia tehtävää varten. On tärkeää huomioida, että mikäli kuvissa näkyy ihmisiä, heiltä tulee pyytää lupa kuvan käyttöön

#### Kuvakollaasin kokoaminen

Jokainen ryhmä kokoaa oman kuvakollaasin. Kuvakollaasi voidaan askarrella liimaamalla kuvia isolle paperiarkille tai sähköisesti (esimerkiksi PowerPoint), jolloin voidaan käyttää myös itse otettuja kuvia.

Oppilaita pyydetään kokoamaan kollaasiin kuvia asioista,

- jotka ovat kouluruokailussa mukavia
- jotka tekisivät kouluruokailusta mukavamman



**Kuvien kokoamisessa** kannattaa käyttää mielikuvitusta. Kuvissa voi näkyä ruokia ja ruokailuympäristöä, mutta ne voivat kuvata myös esimerkiksi tunnelmia. Oppilaita pyydetään kirjoittamaan kunkin kuvan ohteen, kuvaako se nykyhetkeä ("NYT") vai toivetta ("TOIVE"). Kuvauksessa oppilaat selittävät kuvan sanomaa (esimerkiksi "NYT": Koulussa on hyviä ruokia, kuten makaronilaatikkoa" tai "TOIVE": Olisi mukavaa, jos ruokalassa olisi enemmän istumapaikkoja")

## Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 7(18)



### LAUSEENTÄYDENNYS- TEHTÄVÄ

TÄSSÄ TEHTÄVÄSSÄ SELVITETÄÄN MAHDOLLISIMMAN MONEN KOULURUOKAYHTEISÖN TAHON (OPPILAAT, OPETTAJAT, REHTORI, KEITTIÖHENKILÖKUNTA, KUNNANVALTUUTETUT, OPPILAIDEN VANHEMMAT) EDUSTAJAN AJATUKSIA KOULURUOASTA YKSINKERTAISILLA LAUSEENTÄYDENNYS-TEHTÄVILLÄ.

#### Tehtävän toteutus

Oppilaiden kanssa suunnitellaan, keitä pyydetään mukaan tehtävään. Oppilaat jaetaan pienryhmiin ja kukin ryhmä saa 1-2 haastateltavaa henkilöä.

Valitkaa täydennettävät lauseet (alla esimerkkejä)

"Minulle kouluruoassa on tärkeintä..."

"Ajattelen, että kouluruoalla..."

"Kouluruokailussa minua arveluttaa se, että..."

"Kouluruokailua voisi parantaa..."

"Omalta osaltani voisin parantaa kouluruokailua..."

Oppilaat haastattelevat sovittuja henkilöitä ja haastattelujen tulokset kootaan esimerkiksi ruokasalin tai aulan seinille.



## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 8(18)



## KOULURUOAN KORVAAJAT?

SUOMALAISILLE PERUSKOULULAISILLE TARJOTAAN JOKAISENA KOULUPÄIVÄNÄ MAKSUTON KOULULOUNAS. ATERIA ON SUUNNITELTU KATTAMAAN OPPILAIDEN RAVINNON TARPEEN KOULUPÄIVÄN AIKANA. VÄLILLÄ TÄMÄ MAKSUTON ATERIA KUITENKIN JÄTETÄÄN VÄLIIN TAI AINA KIN OSITTAIN KORVATAAN OMILLA EVÄILLÄ.

Tämän tehtävän tarkoituksena on herätellä oppilaita miettimään, kuinka paljon he käyttävät rahaa kouluruokaa korvaaviin tai täydentäviin ostoksiin koulupäivien aikana. Syömiset voivat olla kotona mukaan otettuja eväitä, ostettua naposteltavaa lähikaupasta tai vaikkapa käynti läheisessä pitseriassa.

### Tehtävän toteutus

Pyydetään oppilaita palauttamaan mieleen edeltävä kouluviikko. Millaisia eväitä he ottivat mukaan kotoa kouluun ja millaisia ostoksia he tekivät koulupäivien aikana? Mitä eväitä ja ostokset olivat ja paljonko ne maksoivat? Mieleen palauttamista voi helpottaa katsomalla edeltävän viikon lukujärjestystä.

Kukin oppilas saa itselleen lomakkeen, johon omat ostokset kirjataan (esimerkkinä lomake ja tyhjä lomake löytyvät tämän ohjeen jälkeisiltä sivuilta). Kunkin päivän kohdalle kirjataan mahdolliset eväät ja ostokset ja niiden hinta. Niiden päivien kohdalle, jolloin eväitä ja ostoksia ei ole ollut, laitetaan viiva. Ostosten loppusumma lasketaan ruudun oikeaan alakulmaan. Laskelmat tehdään nimettömästi. Nimettömät lomakkeet kootaan yhteen. Lomakkeista poimitaan lasketut loppusummat näkyviin taululle.



### Tarkastellaan tuloksia

Mikä oli pienin summa, jonka oppilas viikon aikana kulutti ruokaostoksiin? Entä suurin?

Paljonko luokan oppilas keskimäärin kulutti viikon aikana (lasketaan loppusummien keskiarvo) rahaa ruokaostoksiin? Entäpä yhden koulupäivän aikana (jaetaan loppusummien keskiarvo viidellä)?

Kouluvuodessa on noin 190 työpäivää. Kuinka paljon luokan oppilas keskimäärin kuluttaa rahaa ruokaostuksiin koko kouluvuoden aikana (kerrotaan yhden koulupäivän keskimääräinen kulutus 190:llä)?

Kuvitellaan tilanne, jossa kukin oppilas söisi kouluruoan eikä omia eväitä tarvitsisi. Mitä vuodessa säästyvällä rah summalla voisi tehdä?

## LIITE 2

### Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 9(18)

#### Kouluruoan korvaajat

#### Ostokseni edellisen viikon aikana

Kirjaa lomakkeelle koulupäivien aikana syömäsi välipalat, ruoat ja herkut, jotka olet ostanut itse sekä kunkin ostoksen hinta. Laske lomakkeen oikeaan alareunaan ostosten yhteissumma viikon ajalta.

	Ostokset	Hinta (euroa)
Ma	Limu	1,60
Ti	Suklaavanukas Omena	0,60 0,30
Ke	Pitsa puoliksi kaverin kanssa ED-energiajuoma	3,50 2,20
To	-	
Pe	Karkkipussi	2,40
	<b>Yhteensä</b>	<b>10,60</b>

	Ostokset	Hinta (euroa)
Ma		
Ti		
Ke		
To		
Pe		
	<b>Yhteensä</b>	

## LIITE 2

### Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 10(18)

#### Kouluruoan korvaajat

Luokan \_\_\_\_\_ yhteinen kirjanpito  
Oppilaita yhteensä \_\_\_\_\_

Ehdotuksia siitä, mitä muuta vuodessa kuluvalle rahasummalla (vuoden keskiarvo koko luokalla) voisi tehdä:

	euroa
Pienin viikossa käytetty rahamäärä	
Suurin viikossa käytetty rahamäärä	
Päivän keskiarvo koko luokalla	
Viikon keskiarvo koko luokalla	
Vuoden keskiarvo koko luokalla	
Päivän keskiarvo yhtä oppilasta kohden	
Viikon keskiarvo yhtä oppilasta kohden	
Vuoden keskiarvo yhtä oppilasta kohden	

## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille koulu-ruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 11(18)



## MELUMITTAUKSET

KÄYKÖ KOULURAVINTOLASSA ILOINEN MELSKE VAI HÄIRITSEVÄ HÄLINÄ? VAI ONKO KOULURAVINTOLASSA HIIREN HILJAISTA? ENTÄ, ONKO RAVINTOLASSA ERITYISEN MELUISIA KOHTIA? ONKO RUOKALASSA VAI KOULUN KÄYTÄVÄSSÄ MELUISAMPAA? TÄSSÄ TEHTÄVÄSSÄ SELVITELLÄÄN NÄITÄ ASIOITA TEKEMÄLLÄ OPPILAIDEN KANSSA MELUMITTAUKSIA.

### Tehtävän toteutus

Mittausten ajat ja paikat suunnitellaan oppilaiden kanssa etukäteen. Mittauspisteitä ja mittausaikoja suunnitellessa pyritään miettimään melutasoltaan erilaisia paikkoja ja aikoja.

- Valitaan kouluravintolassa mitattavat pisteet (jonoitus, ruoan ottaminen, ruokailutila, keittiö ym.)
- Valitaan vertailukohteiksi mittauspisteitä koulun eri paikoista (käytävät, aulat, liikuntatilat, välitunti).

Desibelimittarin käyttöä harjoitellaan etukäteen opettajan ohjauksessa. Osa mittauksista voidaan tehdä tunnin yhteydessä. Kouluravintolassa tehtävät mittaukset pyritään ajoittamaan kouluruokailun yhteyteen.

### Mittaukset kirjataan lomakkeelle:

- mittauspiste
- aika (pvm ja klo)
- tulos (dB)
- huomioita mittaustilanteesta

Huom! Esimerkkilomake ja tyhjä lomake löytyvät seuraavilta sivuilta.

### Mittausten jälkeen

Käykää läpi saadut mittaustulokset.

Mikä oli meluisin paikka?

Mikä hiljaisin?

**Pohtikaa:** Missä tilanteissa melu on häiritsevää? Millainen melu on häiritsevää? Mitä häiritsevälle melulle voisi mielestänne tehdä?







## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 13(18)



### KOULURUOKA MEDIASSA

KOULURUOKA JA KOULURUOKAILU OVAT USEIN NÄKYVILLÄ JA KUULUVILLA UUTISOINNISSA JA JULKISISSA KESKUSTELUSSA. PÄÄTTÄJIEN, RUOKAPALVELUJEN TUOTTAJIEN, KOULULAISTEN JA VANHEMPIEN KOKEMUKSIA, MIELIPITEITÄ, TOIVEITA JA SUOSITUKSIA TUODAAN ESILLE. TÄMÄN TEHTÄVÄN TAVOITTEENA ON ETSIÄ KOULURUOKA-AIHEISIA UUTISIA JA POHTIA NIIDEN SANOMAA.

#### Tehtävän toteutus

Sopikaa oppilaiden kanssa, mistä medioista ja millä ajanjaksolta kouluruokailua koskevia juttuja etsitään (esimerkiksi sanomalehdet, radion/TV:n asiaohjelmat, blogit).

Etsikää juttuja ja lopuksi kootkaa ne yhteen ja käykää löydöt läpi. Pohtikaa esimerkiksi

- Mikä on jutun keskeinen sanoma
- Kenen ääni jutuissa kuuluu
- Ovatko jutut positiivisia vai negatiivisia
- Tuodaanko esille kehittämisehdotuksia
- Millaisen jutun oman koulun kouluruokailusta voisi tarjota paikallislehteen?



## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 14(18)



## RUOKATREFFIT

RUOKATREFFIEN AJATUKSENA ON KERÄTÄ KOULURUOKAYHTEISÖN JÄSENIÄ, ESIMERKIKSI OPETTAJIA, OPPILAITA, OPPILAIDEN VANHEMPIA, KUNTAPÄÄTTÄJIÄ SEKÄ KOULUKEITTIÖN HENKILÖKUNTAA SYÖMÄÄN KOULURUOKAA JA Keskustelemaan yhdessä siitä, millaista kouluruokaa nykyisin on.



### Lähtisitkö ruokatreffille?

Tervetuloa Karajärven kouluun nauttimaan samaa kouluruokasta, jota ruoretesi tarjotaan!

Tue katsomaan, mitä kouluruokailu nykyisin näyttää!

Mikä on muuttunut omen kouluaikojesi jälkeen? Mikä on pysynyt samana?

Ruokatreffit järjestetään **24.9.2013 klo 10-10.30**.

**Tarjolla on**  
Kakakkeitto  
Kalkkunareikkeitte  
Russepiä  
Hedelmiä (vesimelon)

**Kasvisruokailijoille**  
Isan Antin lotukkeitto  
Juusto

Ruokailu on maksuton. Lounasseurana on opettaja, oppilaita, vanhempia ja ruokapalvelun henkilökuntaa



— Kuv: georgjevanilla (@ Flickr (CC))

**Ilmoittautumiset** sähköpostitse ruokapalvelusimies

Marita Komulainen 16 9. mennessä osoitteeseen marita.komulainen@espoo.fi. Kerro ilmoittauksessasi myös mahdollisesta erityisruokavaliosta.

Ruokatreffit toteutetaan yhteistyössä Karajärven koulun ja Arvostusta kouluruokailuun -projektin kanssa.

Lisätietoja projekteista ja sen yhteydessä toteutetuista kouluruokakyselyistä.

## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 15(18)



### OPPILAIDEN JA KEITTIÖHENKILÖKUNNAN VUOROPUHELU

TÄSSÄ TEHTÄVÄSSÄ ON TARKOITUS HERÄTTÄÄ VUOROPUHELUA JA YMMÄRRYSTÄ OPPILAIDEN JA KEITTIÖHENKILÖKUNNAN VÄLILLE SEKÄ POHTIA KEHITTÄMISIDEOITA.

#### Tehtävän toteutus

Oppilasryhmälle ja koulukeittiön henkilökunnalle annetaan ennakotehtäväksi miettiä palautetta ja kehittämisehdotuksia kouluruokailuun liittyen. Apuna voidaan käyttää esimerkiksi kysymyksiä:

- Mikä kouluruokailussa on hyvää
- Mikä kouluruokailussa ei toimi
- Miten kouluruokailua voitaisiin kehittää

Palautteet ja kehittämisehdotukset voivat liittyä esimerkiksi kouluravintolan ilmeeseen, oppilaiden/keittiöhenkilökunnan toimintaan, ruokaan tai ruokailutilanteeseen.

Tehtävä voidaan yhdistää *Lauseentäydennystehtävään*, jolloin täydennetyt lauseet toimivat ennakotehtävänä.

Oppilaat ja koulukeittiön henkilökunta sopivat yhteisen keskusteluaajan. Keskustelussa käydään läpi ennakoon mietityt palautteet ja kehittämisehdotukset. Keskustelun pohjalta valitaan yksi/useampi kehittämisehdotus, johon sekä oppilaat että keittiöhenkilökunta voivat sitoutua. Ehdotus tuodaan näkyviin kouluravintolan seinälle.



## Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 16(18)



### KOULURAVINTOLAN NIMIKISA

TÄSSÄ TEHTÄVÄSSÄ KEKSITÄÄN KOULURAVINTOLALLE UUSI, KUTSUVA NIMI. NIMEN KEKSIMISESTÄ JÄRJESTETÄÄN KISA, JOHON KAIKKI LUOKAT SAAVAT OSALLISTUA. VOITTAJANIMEN KEKSINYT LUOKKA PALKITAAN.

#### Tehtävän toteutus

Kisa julistetaan aamunavauksen yhteydessä tai muussa sopivassa, kaikki luokat tavoittavassa yhteydessä. Kisan voi julistaa avatuksi esimerkiksi keittiöhenkilökunnan edustaja, rehtori, oppilaskunta tai ruokaraati. Jokaiselle luokalle annetaan tehtäväksi keksiä yksi nimiehdotus ja toimittaa ehdotus määräpäivään mennessä kisan avaajalle.

Oppilaista, opettajista ja keittiöhenkilökunnasta kerätty arvovaltainen raati arvioi ehdotukset ja valitsee niistä parhaimman. Mikäli koulussa toimii ruokaraati, se arvioi ehdotukset.

Kisan voittaja julkistetaan koko koululle esimerkiksi aamunavauksen yhteydessä. Voittaneen nimiehdotuksen tehnyt luokka palkitaan pienellä palkinnolla (esimerkiksi jäätelöillä). Kouluravintolalle laaditaan uuden nimen mukaiset kyltit.



## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 17(18)



### KOULUATERIAN ANALYYTTINEN ARVIOINTI

TÄSSÄ TEHTÄVÄSSÄ TUTUSTUTAAN AISTIEN TOIMINTAAN, PERUSMAKUIHIN JA SIIHEN, MITÄ AISTINVARAINEN ARVIOINTI TARKOITTA.

Oppilaat pääsevät kokeilemaan perusmakuja tunnistamista käytännössä ja kokeilemaan aistinvaraista arviointia. "Millä muilla tavoilla ruokaa ja kouluruokaa voidaan arvioida kuin hyvää - pahaa -akselilla?" Harjoittelemalla ruoan analyyttistä arviointia, voi oppia antamaan ruoasta rakentavaa palautetta.

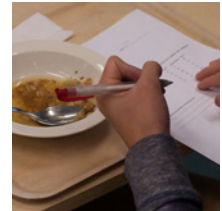
#### Tehtävän toteutus

##### Alustus

Mitä aistit ovat ja mitä perusmakuja maistamme?

##### Harjoitus 1

Oppilaille annetaan maistettavaksi värittömiä ja hajuttomia perusmakuliukoksia. Tehtävänä on keksiä, minkä makuinen (makea, suolainen, hapan, karvas, umami) mikäkin liuos on. Yksi liuoksista on puhdas vesi.



**Käy katsomassa:**  
[www.makukoulu.fi](http://www.makukoulu.fi)

## LIITE 2

# Arvostusta kouluruokailuun - Tehtäväideoita kouluille kouluruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kohottamiseksi 18(18)

## KOULUATERIAN ANALYYTTINEN ARVIOINTI

### Harjoitus 2

Oppilaille annetaan tarkasteltavaksi kyseisen koulupäivän koululounaan ruokalaji.

Oppilaat tarkastelevat annosta kaikilla aisteillaan (kuulo, näkö, haju, maku, tunto) ja kirjaavat ylös niihin liittyviä kuvailuja (värikäs, samea, mausteinen, pehmeä, pippurinen...). Lopuksi vastaukset käydään läpi. Kuinka monta piirrettä ryhmä pystyi nimeämään?

Aisti	Kuvailu
Näkö	
Haju	
Maku	
Tunto	
Kuulo	

### Harjoitus 3

Oppilaat kokeilevat, mikä merkitys näkö- ja hajuaistilla on maistamiselle. Oppilaat sulkevat silmänsä ja pitävät toisella kädellään nenästä kiinni (sulkevat sieraimet). Avustajat antavat oppilaille vapaaseen käteen kertakäyttölusikan, jossa on maistettavaa ruoka-ainetta.

Odotetaan, kunnes kaikki ovat saaneet lusikan käteensä.

1. Oppilaat maistavat lusikassa olevaa ainetta pitäen samalla nenästä kiinni ja silmät suljettuina.
2. Seuraavaksi päästetään nenästä irti ja tunnustetaan makua. Rauhallisesti.
3. Lopuksi avataan silmät.

**Mitä havaitaan?**

## Tarvikkeet:

### Harjoitus 1:

- Tarjottimia
- Perusmakuliuksia (suolainen, makea, hapana, karvas, umami + vesi vertailuksi)
- Numeroituja kuppeja perusmakuliuksille
- Muistiinpanovälineet

### Harjoitus 2:

- Koululounas
- Vastauslomake

### Harjoitus 3:

- Testattavia ruoka-aineita (esimerkiksi leipää, hedelmiä, hedelmäsoseita, ketsuppia, mausteita, hunajaa ym. )
- Lusikoita



**MAMK**  
University of Applied Sciences