

Nelly Koivula ja Sanna-Leena Suhonen

Eteläsavolaisen koulun 7.- ja 9.-
luokkalaisten ruoan arvostus ja
ruokaketjutietämys

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Marraskuu 2012




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Opinnäytetyön päivämäärä 23.11.2012	
Tekijä(t) Nelly Koivula ja Sanna – Leena Suhonen		Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottamisen ja johtamisen ko. restonomi	
Nimeke Eteläsavolaisen koulun 7.- ja 9. luokkalaisten ruoan arvostus ja ruokaketjutietämys			
Tiivistelmä <p>Meillä Suomessa on ainutlaatuinen kouluruokajärjestelmä, joka takaa kaikille oppilaille aina esi- ja peruskoulusta toisen asteen koulutuksen loppuun asti ilmaisen kouluaterian. Ilmaista kouluateriaa on tarjottu Suomessa jo yli kuudenkymmenen vuoden ajan.</p> <p>Opinnäytetyömme on osa ”Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun” – hanketta, jonka tarkoituksena on lisätä koululaisten tietämystä kouluruokaan liittyvästä ruokaketjusta ja sen vaikutuksista, sekä lisätä kouluruoan ja sen tekijöiden arvostusta koko ruokayhteisössä erityisesti koululaisten keskuudessa.</p> <p>Opinnäytetyömme tarkoituksena oli testata eteläsavolaisen kohdekoulun 7.- ja 9.- luokan oppilailla tekemämme kyselylomake, jota tulisi hyödyntämään hankkeen varsinaisen kyselyn tekemisessä. Kyselylomakkeella haluttiin saada tietoa yläkouluikäisten nuorten kouluruoan arvostuksesta sekä ruokaketjuun liittyvästä tietoudesta. Kyselyn lisäksi toisena tutkimusmenetelmänä kohdekoulussa suoritettiin havainnointia, jonka tarkoituksena oli tukea kyselyä.</p> <p>Yksi kyselyn pääaihe oli kouluruoan arvostus. Vastaajat ilmoittivat arvostavansa kouluruokaa enemmän, mikäli koululounaan yhteydessä tarjottaisiin jälkiruokaa. Kyselyssä pyydettiin myös antamaan arvosana kouluruoalle ja keskiarvoksi saatiin 7,12. Perustelut liittyivät useimmiten ruoan makuun sekä ulkonäköön ja yleinen näkemys näytti olevan se, että kouluruoka on joskus hyvää, mutta ei aina.</p> <p>Ruoantuotantoon ja valmistukseen liittyvä tietoutta vastaajat olivat saaneet eniten vanhemmilta, koulusta, televisiosta, Internetistä sekä lehdistä. Suomalaista ruoantuotantoa ja valmistusta kuvasivat vastaajien mielestä parhaiten kotimaisuus, puhtaus sekä luotettavuus. Tämän lisäksi vastauksista ilmeni, että vastaajat olisivat innokkaita oppimaan uusia asioita ruokaketjusta. Oppimismuotoina kannatusta saivat maatala käynti, aiheeseen liittyvän teemaviikon järjestäminen koulussa, vierailu elintarvikeyrityksessä esim. kauppa ja tutustuminen koulun keittiön toimintaan sekä itsenäinen opiskelu aiheesta esim. Internetissä.</p>			
Asiasanat (avainsanat) Kouluruokailu, arvostus, ruokaketju			
Sivumäärä 44 sivua + liitteet 10 sivua	Kieli Suomi	URN	
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi Teija Rautiainen		Opinnäytetyön toimeksiantaja ”Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun” - hanke	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis November 23, 2012	
Author(s) Nelly Koivula and Sanna- Leena Suhonen		Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis South – Savo school 7 th and 9 th graders respect of food and food chain knowledge			
Abstract <p>We have here in Finland a unique school food system which guarantees to all pupils from pre- to secondary school and the end of secondary – degree school free of charge school meals. Free school meals have been served in Finland for over 60 years.</p> <p>Our thesis is part of a project called “Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun ” whose goal is to increase pupils knowledge of school food in the food chain and its effects, increase appreciation of school food and the entire food community especially among school children</p> <p>Our thesis purpose was to conduct a questionnaire with 7th and 9th graders in a South – Savo target school. The questionnaire will be used as a base to obtain information. With the help of the questionnaire we wanted to know how secondary school pupils respect school food and what kind of knowledge they have about the food chain. In addition we also made some observations as a secondary research method to support the questionnaire.</p> <p>One of the main subjects was the respect of school food. Respondents indicated they would appreciate school food more if desserts would be served at the school lunch. We also asked them to give a number (1-10) to school food and average was 7.12. The reasons usually had to do with taste and appearance of the food. The general impression was that sometimes school food is good and sometimes it isn't.</p> <p>The food production and manufacturing knowledge respondents had was received mostly from parents, school, television, Internet and newspapers. Respondent's informed that Finnish food production and manufacturing was best described with the following words: domestic, pure and reliable. According to results respondents were enthusiastic to learn new things about Finnish food production and manufacturing. The learning methods were to visit a farm, organize a theme week at school, visit in a food company for example a shop, become acquainted with the school catering kitchen and independent study about the subject for example on the Internet. .</p>			
Subject headings, (keywords) School dining, respect and food chain			
Pages 44pgs + App 10pgs	Language Finish	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Teija Rautiainen		Bachelor's thesis assigned by Project of “Nuorten vuorovaikutusmaailman kautta arvostusta kouluruokailuun”	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	LÄHTÖKOHDAT	2
3	KOULURUOKAILU	3
3.1	Kouluruokailun historiaa	3
3.2	Kouluruokailun järjestäminen	4
3.3	Kouluruokailu kohdekoulussa	6
3.4	Hankkeet	8
3.4.1	Nordic Network–Healthy choices	8
3.4.2	Järkipalaa – hanke	9
3.4.3	SEED – hanke	10
4	KOULURUOAN ARVOSTUS	11
4.1	Arvot ja arvostus käsitteenä	11
4.2	Kouluruoan maine ja sen kehittäminen	12
4.3	Koulun ruokasalin viihtyisyys ja ruokailuhetki	14
4.4	Kasvatustyö kuuluu kaikille aikuisille	15
4.5	Ruokakasvatuksella lisää arvostusta	17
5	RUOKAKETJU	18
5.1	Ruokaketju käsitteenä	18
5.2	Alkutuotanto	19
5.3	Elintarviketeollisuus	20
5.4	Kauppa	21
5.5	Ruokapalvelut	21
5.6	Kuluttaja	22
6	TUTKIMUS	23
6.1	Kvalitatiivinen ja kvantitatiivinen tutkimus	23
6.2	Kysely	24
6.2.1	Kyselylomakkeen laadinta ja toteutus	25
6.2.2	Huomioita kyselylomakkeesta	26
6.3	Havainnointi	27
6.3.1	Havainnoinnin toteutus	28
7	TULOKSET	29

7.1	Ruokailutottumukset koulussa ja kotona	30
7.2	Mielipiteet kouluruoasta	32
7.3	Ruoan tuottamiseen ja valmistamiseen liittyvä tietous.....	34
7.3.1	Luokkakohtaiset erot ruokaketjutietämyksessä	38
7.4	Havainnoinnin tuloksia	39
8	JOHTOPÄÄTÖKSET TULOKSISTA	41
9	LOPUKSI.....	42
	LÄHTEET	45

LIITTEET

- 1 Kyselylomake
- 2 Kyselyn toteuttamisen aikataulu
- 3 Havainnointisuunnitelma

1 JOHDANTO

Meillä Suomessa on ainutlaatuinen kouluruokajärjestelmä, joka takaa kaikille oppilaille aina esikoulusta peruskouluun ja toisen asteen loppuun asti ilmaisen kouluaterian. Ilmainen kouluateria on tarjottu Suomessa jo yli kuudenkymmenen vuoden ajan.

Idea opinnäytetyön aiheeksi lähti opettajan ehdotuksen kautta ja lisäksi meitä kumpaakin kiinnosti kouluruoka aiheena. Aihe on tärkeä, koska kouluruokailusta keskustellaan jatkuvasti julkisuudessa ja ruoka on oleellinen osa lasten ja nuorten kehitystä. Kouluruoasta kirjoitetut kirjoitukset ovat lähes aina negatiivissävytteisiä. Paljon olisi myös kehitettävää esimerkiksi kouluruoan maineen parantamisessa.

Kouluruokailu saattaa olla joidenkin nuorten ainut lämmin ateria, joten sen ravitsemuksellisesti oikeanlainen koostaminen on tärkeää. Kouluruokailua ei voi pelkästään ajatella ruokana, vaan se sisältää monia muita näkökulmia. Kouluruokailulla on myös opetus- ja kasvatustehtävä, ja ruokailun avulla edistetään kokonaisvaltaista hyvinvointia (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008). Nykyisin kouluruokailu on myös osa koulun oppilashuoltoa. Nykyinen taloudellinen tilanne on vaikea, joka näkyy myös säästöinä kouluruokailussa. Kouluruokailun kustannussäästöjä pyritään perustelemaan sillä, että opetuksen resursseista ei ainakaan ensimmäiseksi oteta pois. Tässä kuitenkin helposti unohtuu se, että kouluruokailu on niin oppimisen edellytys kuin myös tärkeä opetuksen voimavara, jota ei kovin paljon tällä hetkellä hyödynnetä. Monet kouluikäiset ovat vieraantuneet ruoan alkuperästä, jonka yhtenä ilmenemismuotona voidaan pitää tietämättömyyttä kouluruoan tuotantotavasta. (Risku-Norja 2012, 27)

Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja testata kouluruokaan liittyvä kysely Etelä-Savon alueella sijaitsevan kaupunkikoulun 7.- ja 9.- luokkalaisilla. Kyselylomakkeella haluttiin saada tietoa koulun oppilaiden ruoan arvostuksesta sekä ruoan tuotantoon ja valmistuksen liittyvästä tietämyksestä. Tämän lisäksi haluttiin selvittää luokka-asteiden ja sukupuolten välisiä eroavaisuuksia. Tutkimusmenetelminä käytettiin sekä määrällistä että laadullista menetelmää. Käytännön toimenpiteinä käytettiin kyselyä ja havainnointia, joiden huomasimme tukevan toisiaan tulosten perusteella.

2 LÄHTÖKOHDAT

Tämä opinnäytetyö on osa ”Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun” hanketta. Hanke on 3-vuotinen ja päättyy vuoden 2013 lopussa. Hankkeen rahoittajana toimii Maa- ja Metsätalousministeriö. Hankkeessa pilottikohteiksi on valittu Mikkelin kaupungin ruokapalvelujen toiminta-alueella toimiva ”maaseutu-mainen ruokayhteisö” ja vertailukohteena on pääkaupunki-seudun ”kaupunkimainen ruokayhteisö”. Hankkeen pääkohderyhmänä ovat koululaiset. Muita hankkeen kohderyhmiä ovat mm. vanhemmat, opettajat, koulujen ruokapalveluhenkilöstö ja kuntapäätäjät. Hankkeen päätavoitteina on lisätä koululaisten tietämystä kouluruokaan liittyvästä ruokaketjusta ja sen vaikutuksista. Lisäksi hankkeen tavoitteisiin kuuluu lisätä kouluruoan ja sen tekijöiden arvostusta koko ruokayhteisössä, erityisesti koululaisten keskuudessa. Ruokayhteisöllä tarkoitetaan tässä yhteydessä koululaisia, opettajia, ruokapalveluhenkilökuntaa, terveydenhoitajaa, kouluruokailusta päättäviä päätöksentekijöitä ja eri toimijoita ruokaketjussa. (Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokaan, 1.)

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Mikkelin ammattikorkeakoulun matkailu - ja ravitsemisalan laitos (MAMK) sekä valtion teknillinen tutkimuslaitos (VTT), jotka ovat hankkeen päätoteuttajina. Opinnäytetyön tavoitteena oli testata kyselylomake kohderyhmällä, joka vastaa kohderyhmää, jolla varsinainen kysely tullaan hankkeen järjestämänä toteuttamaan. Kyselylomaketta voidaan testata vastaavalla kohderyhmällä, ja saada siten vertailukelpoista tietoa mm. kyselyn toimivuudesta.

Kouluruokailu on aiheena hyvin laaja, jolloin aihekokonaisuuden rajaaminen on merkityksellistä. Päätimme jättää ravitsemukseen liittyvän kokonaisuuden pois opinnäytetyöstämme, jotta aihe pysyy hankkeen kannalta oleellisissa asioissa.

Opinnäytetyössä tutkimuskysymyksinä oli selvittää nuorten yläkouluikäisten ajatuksia kouluruoasta ja heidän arvostustaan kouluruokaa kohtaan. Kyselyssä pyrittiin kartoittamaan niitä tekijöitä, jotka vaikuttavat arvostukseen ja sen ilmenemiseen. Toisena kyselyn teemana oli nuorten tietämys ruoan valmistuksesta ja tuottamisesta. Tutkimuskysymykset nousivat esiin luonnollisesti niistä lähtökohdista, joita hankkeessa painotetaan.

3 KOULURUOKAILU

Kouluruokailun laajempi termi on joukkoruokailu. Joukkoruokailulla tarkoitetaan kodin ulkopuolella tapahtuvaa julkisen sektorin tai yksityisten ruokapalvelujen järjestämää ruokailua. Kouluruokailu on tyypillinen joukkoruokailun ilmenemismuoto. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 14). Käytämme opinnäytetyssä kouluruokailu sanaa, koska se kuvaa työn sisältöä parhaiten.

3.1 Kouluruokailun historiaa

Meillä Suomessa on ainutlaatuinen kouluruokajärjestelmä, joka takaa kaikille oppilaille aina esikoulusta ammattikouluun asti ilmaisen kouluaterian. Ilmainen kouluateria on tarjottu Suomessa jo yli kuudenkymmenen vuoden ajan.

Kouluruokailun merkitys on muuttunut vuosikymmenten saatossa. Aluksi ruokaa tarjottiin vain köyhimmille koulun oppilaille, koska opettajat olivat huolissaan heidän ravitsemustilastaan sekä jaksamisestaan koulussa. Mäkelän ym. (2003, 84–95) mukaan kouluruokailu on ollut epätasa-arvoista entisaikaan. Eriarvoisuus ilmeni siten, että varakkaiden perheiden lapset joutuivat tuomaan omat eväät kotoaan tai maksoivat kouluruoasta ja vähävaraisimpien perheiden lapset puolestaan saivat ilmaisen kouluaterian.

Augusta af Heurlin perusti koulukeittoyhdistyksen Suomeen vuonna 1905. Yhdistyksen tarkoituksena oli nostaa esille valtakunnallisesti koululaisten ravitsemusta, varojen keräämistä sekä edistää ja opettaa ruoka-asioita koulussa. Kouluruoka koostui tuolloin suurimmalta osin puuroista, keitoista ja keiton tapaisista ruoista. Kouluruoan katsottiin edistävän oppilaiden oppimista ja jaksamista koulupäivän loppuun asti. (Lintukangas & Palomäki 2012, 37–38.)

Kouluruokailun järjestämistä varten anottiin ensimmäistä kertaa valtiolta rahaa vuonna 1908 ja viiden vuoden kuluttua tästä valtio myönsi tukea 150 000 markkaa kouluruokailun järjestämiseksi. Vuonna 1921 säädetyssä kansakoulujen kustannuslaissa valtio velvoitettiin maksamaan 2/3 osaa vähävaraisten oppilaiden ravintoavustusta. (Lintukangas ym. 2007, 153.) Vuonna 1943 kansakoululaitoksen kustannuslakiin teh-

tiin lisäys, joka velvoitti kunnat tarjoamaan kansakoulun oppilaille maksuttoman kouluruoan kaikkina täysinä työpäivinä. Toisekseen tällä lisäyksellä oppilaat velvoitettiin kasvattamaan ja keräämään koulun keittolan raaka-aine varastoja kouluajan ulkopuolella sopivalla työmäärällä opettajan ohjaamana toimintana. (Lintukangas ym. 2007, 154.)

Viisi vuotta myöhemmin vuonna 1948 kouluruokailun alkamista pidetään virallisena. Tällöin koululounas tarjottiin maksuttomana kaikille kansakoulun oppilaille vanhempien taloudellisesta tilanteesta riippumatta.

Kansakoululaki määräsi 1950 – luvun loppupuolella, että kaikille oppilaille tulee tarjota kansakoulussa kouluateria ja muutamaa vuotta myöhemmin lakiin tehty uusi pykälä (kansakoululain uusi 91a §) velvoitti opettajat valvomaan ja osallistumaan ruokailuun (Lintukangas & Palojoki 2012, 40). 1970 – luvulla kansakouluista siirryttiin peruskouluun ja peruskouluasetus pykälä 66 velvoitti tarjoamaan koululounasta kotien yleisenä ruokailu aikana. Vuonna 1983 myös lukiolaisille tarjottiin ilmainen kouluruoka (Lintukangas & Palojoki 2012, 40).

2000 – luvulla kouluruokailu on muuttunut osaksi koulun kasvatustehtävää sekä oppilashuoltoa. Kouluruokailun tehtävänä on turvata oppilaille tarkoituksenmukaisesti järjestetty, ohjattu sekä täyspainoinen maksuton ateria. Kouluruoka on pääsääntöisesti suomalaista perusruokaa, joka tukee oppilaiden terveyttä, täyttää osan päivän energiantarpeesta ja huomioi myös erityisruokatarpeet, kuten gluteenittoman ja kasvisruokavaihtoehtona. (Lintukangas ym. 2007, 149.)

3.2 Kouluruokailun järjestäminen

Kouluruokailuamme ohjaavat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimat kouluruokailusuositukset vuodelta 2008, mutta kaiken pohjana toimivat kuitenkin suomalaisten ravitsemussuositukset, jotka ovat laadittu vuonna 2005. Uudet päivitetyt Pohjoismaisin ravitsemussuosituksiin pohjautuvat ravitsemussuositukset tulevat käyttöön vuonna 2013. Kouluruokailusuositukset ovat laadittu ruokapalveluista vastaaville, kunnanpäättäjille sekä kouluille ohjeistukseksi, kuinka kouluaikainen ruokailu tulisi järjestää. Kouluaikaisella ruokailulla edistetään oppilaan hyvinvointia, tervettä kasvua sekä kehitystä ja samalla se edistää pitkällä tähtäimellä kansanterveyttä. Kouluruokai-

lun tulisi kattaa kolmannes oppilaiden päivittäisestä energiansaannista, mutta siihen vaaditaan kaikkien lounaskomponenttien ottamista lautaselle. (Valtion Ravitsemusneuvottelukunta 2008, 3-5.)

Suomessa tarjotaan ilmainen kouluateria noin 900 000 oppilaalle aina esikoulusta toisen asteen koulutuksen loppuun saakka. Kouluruokailusta on säädetty perusopetukseen liittyvissä laeissa, jotka koostuvat perusopetuslaista (628/1998, 31§), Lukiolaista 629/1998, 28§ sekä Laki ammatillisesta koulutuksesta (630/1998, 37§). Perusopetuslaissa (628/1998, 31§) määrätään

”Opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoitukseenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria”.

Lukiolaissa (629/1998, 28§) sekä laissa ammatillisesta koulutuksesta 630/1998, 37§) puolestaan todetaan

”Päätoimisissa opinnoissa opiskelijalla on oikeus maksuttomaan ateriaan niinä työpäivinä, joina opetussuunnitelma edellyttää opiskelijan läsnäoloa koulutuksen järjestäjän osoittamassa paikassa”

Koululounaan tarjoiluajaksi on määritelty klo 11- 12 ja ruokailuun on varattava aikaa vähintään puoli tuntia. Ruokailuympäristön tulisi olla puolestaan viihtyisä, meluton ja terveellisiin ruokavalintoihin houkutteleva. Tarjoilulinjasto tulee asettaa siten, että ensin tarjotaan salaatit ja mahdolliset kasvislisäkkeet ja vasta tämän jälkeen pääruoka. Täysipainoiseen ateriaan sisältyy kasvislisäke, lämmin ruoka, ruokajuomana maitoa tai piimää sekä leivän ja levitteen. Suositeltavaa olisi että tarjolla olisi kaksi lounasvaihtoehtoa, joista toinen voisi olla kasvisvaihtoehto. Keitto-, ja puurolounasta täydennetään marjoilla sekä leikkeleillä, hedelmillä tai kasvislisäkkeellä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 6-10.)

Perusopetuslaissa määrätään myös tarjoamaan aamu- ja iltapäivätoimintaan osallistuville välipala (Perusopetuslaki 628/1998, 48d). Välipala pitää tarjota joko ilmaisena tai maksullisena mikäli koulutyö jatkuu yli kolme tuntia lounaan jälkeen (Lintukangas, Palojoki 2012, 22). Hyviä välipaloja ovat marjat, kasvikset, hedelmät ja kuitupitoiset viljavalmisteet muilla ruoka-aineryhmillä täydennettynä. Huomioitava asia on myös välipalalistaa suunniteltaessa vaihtelevuus sekä monipuolisuus, joilla täydennetään kouluruokailua. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 7).

Kouluruokailu on määritelty osaksi oppilashuoltoa opetushallinnon opetussuunnitelmassa. Oppilashuolto kuuluu kaikille koulussa työskenteleville sekä oppilashuoltopalveluista vastaaville viranomaisille. Oppilashuollolla pyritään oppilaan kokonaisvaltaiseen hyvinvointiin sekä oppimiseen. (Perusopetuksen opetussuunnitelman muutokset ja täydennykset 2010, 43- 44.) Tämän lisäksi opetushallituksen laatimassa opetussuunnitelmassa on maininta siitä, että kouluruokailu pitäisi järjestää huomioiden terveys- ja ravitsemuskasvatuksen sekä tapakasvatuksen tavoitteet. (Perusopetuksen opetussuunnitelma perusteet 2004, 25).

Kouluruokailua pidetään oppilaalle tärkeänä asiana, joka tukee tervettä kasvua ja kehitystä. Kouluruokailun osana tai koulupäivän aikana tarjottavien välipalojen, joissa tulee huomioida kouluruokailun terveydellinen ja sosiaalinen merkitys, tapa-, ja ravitsemuskasvatuksen tavoitteet sekä ruokailun virkistävyys. Tämän lisäksi oppilaat halutaan mahdollisuuksien mukaan osallistaa kouluruoan suunnitteluun sekä toteuttamiseen, jolla tuetaan yhteisöllisyyttä ja osallisuutta (Perusopetuksen opetussuunnitelman muutokset ja täydennykset 2010, 45 -46.)

Suomalainen kouluruoka ja sen maksuttomuus ovat ainutlaatuisia, ja tämä on huomioitu myös muualla maailmassa; ”Suomalaiskoulu on kova sana Yhdysvalloissa” – artikkelissa (Honkanen 2012) kehitään Suomen opettajankoulutusta sekä kouluruokaa. Kouluruokaa oli tarjottu viikon ajan New Yorkin MoMan eli modernin taiteen ravintolassa keittiömestari Petteri Luodon johdolla. Ruokaa maistamaan tulleet olivat olleet tyytyväisiä ruokaan sekä ihmetelleet sitä, kuinka pienellä rahalla ruoka oli valmistettu. Artikkelissa haastateltiin myös Columbian yliopiston tutkija Samuel E. Abrahamsinia. Häneltä kysyttiin mitä hän arvostaa suomalaisessa koulussa, ja puheeksi tuli kouluruoka. Hänen mielestään Yhdysvalloissa kouluruokailu nostaa esille eriarvoisuutta, koska varakkaiden lapset nauttivat koululounasta pizzerioissa ja köyhimmät oppilaat joutuvat syömään häpeillen kouluruokaa. Hänen mielestään on hienoa, että Suomessa köyhät ja varakkaat lapset syövät lämpimän aterian yhdessä vanhempien tulotasosta riippumatta.

3.3 Kouluruokailu kohdekoulussa

Tämän opinnäytetyön tutkimukseen valikoitui eteläsavolainen koulu, jossa opiskeli vuoden 2012 alussa noin 320 yläkoulun 7.-9.-luokan oppilasta. Kohdekoulun seitse-

männes ja yhdeksännesluokan oppilaille suunniteltiin kouluruokailua koskeva kysely. Tämän lisäksi suoritettiin havainnointia kohdekoulun ruokasalissa. Seuraavassa kuvaillaan kohdekoulun ruokasalia ja kouluruokailun järjestämistä.

Kohdekoulun keittola on ns. valmiskeittiö, jonne ruoka tuodaan keskuskeittiöstä. Joskus ruoka tulee osittain valmiina ja keittäjät itse viimeistelevät ruoan. Koulun keittiössä työskentelee vakituisesti kaksi henkilöä, joiden lisäksi keittiössä on myös satunnaisesti harjoittelijoita tai vuokratyöntekijöitä apuna kiireellisenä lounasaikana. Kouluruokailussa koululla käyvät 7. – 9.- luokan oppilaat. Ruokailu on porrastettu kahteen ruokailuvuoroon, jotka ovat kestoltaan 30 minuuttia.

Koulussa toteutetaan toiveruokapäiviä säännöllisesti. Koulussa tarjotaan maksullinen välipala maanantaista torstaihin. Välipalana tarjotaan vaihdellen hedelmiä, täytettyjä leipiä, juomia yms. Yhden koululounaan raaka-ainehinta yhtä oppilasta kohden on 0,60–0,65€; hintaan kuuluu kaikki tarjottavat komponentit eli ruokajuoma, leipä, leivite, salaatti ja pääruoka. (Piispa 2012). Koulun keittiö on mukana Portaat Luomuun-ohjelmassa, jolloin käytetään vakituisesti joitakin luomu raaka-aineita. Koululla on vakituksessa käytössä kolme luomu -tuotetta. Asiakastyytyväisyyskysely tehdään koulussa kerran vuodessa.

Kouluruokalassa on kaksi tarjoilulinjasto kokonaisuutta, jotka molemmat ovat kaksipuoliset. Tarjoilulinjaston alussa ovat ruokailuvälineet, servietit, juomalasit sekä tarjottimet. Servietti laatikoiden päällä on ruokalista. Seuraavaksi tulevat leivät, lämmin ruoka, salaatti ja salaatin kastike sekä levitteet. Tarjoilulinjaston päädyssä sijaitsevat maitokaapit ja piimä sekä erikoismaidot sijaitsee samassa kylmätilassa salaatin kanssa. Ainoastaan toisessa tarjoilulinjastossa on esillä kasvisruoka, koska koulun ruokapalvelustaavan mukaan kasvisruoan menekki on vähäistä verrattuna toiseen pääruokaan. Erikoisruokavaliota noudattavien ruokat ovat tarjoilulinjaston vieressä omalla erillisellä lämpöpöydällä. Kasvis-, sekä erikoisruokavaliouroista on tiedotettu erillisillä lapuilla ruokasalissa.

Ruokasali jakaantuu kahteen erilliseen ruokailutilaan, joista toinen on aiemmin toiminut lukiolaisten ruokailutilana. Ruokasalissa pöydät ovat jaettu pienempiin ja pidempiin pöytäkokonaisuuksiin, jotka ovat liinoitettu oranssinvärillä kaitaliinoilla. Ruokasalin seinät ovat vaaleat ja niitä on somistettu maalauksilla sekä erilaisilla julisteilla.

3.4 Hankkeet

Kouluruoasta on tehty monia tutkimuksia sekä hankkeita ja esimerkiksi Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma (SRE) on ollut monessa hankkeessa mukana. Vuoden 2009 - 2010 välillä se on ollut mukana 11 eri hankkeessa, jotka liittyvät mm. kouluruoan kehittämiseen sekä ruoan ja sen tekijöiden arvostamiseen. (Innanen 2010, 36.) Esittelemme opinnäytetyössä tarkemmin kolme hanketta. Nämä kolme hanketta esitellään tarkemmin, koska ne ovat erityyppisiä ja monipuolisia sisältäen paljon erilaisia osaprojekteja. Nordic Network – Healthy choices- hanke on Pohjoismaiden yhteinen tutkimus, jossa tuodaan esille Pohjoismaiden eroavaisuudet kouluruokailun osalta. Järkipalaa - hanke oli erittäin laaja ja monipuolinen hanke, johon osallistuivat kaikki toimijat; vanhemmat, oppilaat, opettajat ja eräät elintarvikeyritykset. Seed - hanke oli myös laaja kokonaisuus, jossa esille tuodaan erityisesti kouluruoan kasvatuksellinen osuus. Se alustaa näin hyvin opinnäytetyötä, jossa toisena tutkimuskohteena oli nuorten tietämys ruokaketjusta.

3.4.1 Nordic Network–Healthy choices

Suurin ja yhteinen Pohjoismaita koskeva kaksivuotinen hanke on Nordic Network – Healthy choices, jossa vertailtiin pohjoismaiden kesken kouluruokailun järjestämistä sekä sitä, kuinka nuoret syövät koululounasta. Hanke antaa suosituksia kaikille kouluruokailuun osallistuville, kuinka kommunikoinnilla sekä yhteistyöllä saadaan parannettua tarjottavan ruoan laatua, ja samalla opettaa oppilaita syömään koulussa terveellisen, ravitsevan ja monipuolisen lounaan. Kaikilla tahoilla tarkoitetaan tässä yhteydessä kuntia, ruokateollisuutta, ruokapalveluja, vanhempia, terveydenhoitoa sekä kouluhallintoa. (Nordic Network NTP – Healthy Choices, 2010, 3.)

Hankkeen ongelmia ovat mm. se, etteivät kaikki lapset syö tarjottua lounasta, rajoitetun budjetin vaikuttaminen ruoan laatuun, sekä jossain määrin myös tietämyksen tai arvostuksen puuttuminen. Tietämyksen puute voi ilmetä, ettei osata noudattaa ravitsemussuosituksia. Arvostuksen puute voi näkyä poliitikkojen sekä kouluviranomaisten osalta itse työtä ja kouluhenkilöstöä kohtaa. Onnistumiseen vaikuttavia tekijöitä oli mm. lainsäädäntö, joka takaa terveellisen ruoan kouluissa, työkalut koululounaiden laadun varmistamiseksi, hyvät ohjeet ja keittiöhenkilökunnan ohjaaminen sekä yhteis-

työ vastuullisten sidosryhmien kanssa. (Nordic Network NTP- Healthy Choices 2010, 5.)

Kouluruokailun järjestämisessä on selviä eroja Pohjoismaiden kesken, mutta selkein ero on vastakkainasettelussa lämmin ruoka vastaan eväät. Lämpimän ruoan kouluissa tarjoavat ilmaiseksi ainoastaan Suomi ja Ruotsi, mutta esimerkiksi Islannissa lämmin koululounas on maksullista. Tanskassa ja Norjassa puolestaan oppilaat joutuvat viemään eväät kouluun. Norjassa on muutama koulu joka tarjoaa lämpimän ruoan maksua vastaan. Eväiden vieminen kuuluu sekä Norjassa että Tanskassa hyvin vahvana osana kummankin maan historiaan (Nordic Network NTP - Healthy Choices 2010, 8.)

3.4.2 Järkipalaa – hanke

Järkipalaa - hanke toteutettiin vuosina 2006 – 2008 ja se on osa Sitran elintarvike – ja ravitsemusohjelmaa (ERA) (Järkipalaa - Pääosassa lasten ja nuorten ravitsemus 2012). Hanke oli hyvin laaja kokonaisuus, jossa tutkittiin mm. yläkoululaisten ravitsemusta ja hyvinvointia käsitellen ruokailutottumuksia, terveyskäyttäytymistä sekä suun terveyttä. Hanke toteutettiin kolmessa kaupungissa ja yhteensä 12 koulussa, jolloin otokseksi muodostui 700 oppilasta. Kouluista 6 oli varsinaisia tutkimuskohteita ja loput kuusi toimivat vertailukouluina. Hankkeen toteutukseen osallistuivat Kansanterveyslaitoksen lisäksi Leipätiedotus Ry, Suomen Sydänliitto ry sekä Oulun Yliopisto.

Tutkimuksen tavoitteena oli parantaa sekä selvittää ruokailutottumuksia ja kouluai-
kaista ruokailua yläkouluikäisten nuorten keskuudessa. Tutkimusaineistoa kerättiin kyselylomakkeilla, mittauksilla (paino, pituus ja verenpaine) sekä ravintohaastatteluil-
la. Kouluissa toteutettavia toimenpiteitä lukuvuonna 2007 - 2008 olivat esimerkiksi
pehmeän leivän lisääminen kouluruokailussa sekä terveellisemmät välipalatarjonnat.
Toimenpiteiden tavoitteena oli sokerin käytön vähentäminen, kuidun, kasvien sekä
hedelmien kulutuksen lisääminen. Tämän ohella toimenpiteisiin kuului koululounaan
ja välipalojen laadun parantaminen. Lähtötason tuloksista käy ilmi, että 71 % vastaa-
jista söi koululounaan päivittäin, kun taas 22 % vastaajista ilmoitti syövänsä koulu-
lounasta 3 – 4 kertaa viikossa. Perustelut lounaan väliin jättämisen olivat useimmiten,
ettei pitänyt koululounaasta, ei ollut nälkä tai oli syönyt kotitaloustunnilla. (Hoppu
ym. 2008.)

Lisäksi kahtena muuna osahankkeina tehtiin tuotekehitystä yhdessä viiden (5) suomalaisen elintarvikeyrityksen kanssa terveellisten välipalavaihtoehtojen koostamiseksi. Hankkeen aikana kokeiltiin mm. kahdessa koulussa välipala-automaattia. Tämän lisäksi kehitettiin viestinnällisiä vaikutuskeinoja, joilla pystyttiin vaikuttamaan koulu-
laisten ruokailuun. (Järkipalaa – tutkimukset ja hankkeet 2012.)

3.4.3 SEED – hanke

SEED - hanke oli Suomen Akatemian rahoittama tutkimus joka oli kestoaltaan kolmevuotinen (2009 – 2011). Hankkeen tarkoituksena oli tutkia ja kehittää kestävä kehityksen kasvatusta suomalaisessa peruskoulussa. Hanke toteutettiin osana kouluruokailua ja kouluissa tehtävää ruokakasvatusta. Hankkeeseen liittyi myös neljä toistaan tukevaa osaprojektia. Toteuttajina hankkeessa olivat Helsingin Yliopisto; opettajan-
koulutuslaitos sekä Ruralia-instituutti, Maa- ja elintarviketutkimuslaitos ja Oulun Yliopisto. (Seed - hankkeen esittely 2012.) Hankkeen kohderyhmäksi muodostuivat ala- ja yläkoulun rehtorit, aineenopettajat, luokanopettajat sekä 6. ja 9.luokan oppilaat. Tutkimusta tehtiin Internet kyselyllä, joka toteutettiin vuonna 2008 sekä lomakekyselyllä, joka toteutettiin vuonna 2010. Internet kysely lähetettiin kaikille Suomen ala-asteille suomen- ja ruotsinkielisenä. Suomenkielisiä kouluja oli yhteensä 2363 ja ruotsinkielisiä 219. Kysely teetettiin vuonna 2010 niin opettajilla, kuin myös oppilail-
la, ja vastauksia tuli yhteensä 86 koululta. (Risku-Norja ym. 2012.)

Tuloksista kävi ilmi, ettei kouluruokaa juurikaan mainita koulujen opetussuunnitelmissa opetukseen liittyen, mutta yksittäisiä mainintoja olivat yleensä ympäristö- sekä luonnontiedon osalta. Kotimaista, terveellistä sekä lähellä tuotettua perusruokaa arvostettiin. Yksi maininnan arvoinen asia oli se, että oppilaat voisivat osallistua koulun keittiön töihin ja samalla tutustua keittiötyöhön. Tätä toteutetaankin jossain määrin esim. TET - harjoittelujen yhteydessä. Ongelmaksi kuitenkin oppilaiden osallistumisen keittiön toimintaan koettiin mm. tiukat henkilöstöresurssit, jotka sitovat koulun ruokahenkilöstön työhönsä. Näin aikaa ei jää oppilaiden ohjaamiseen. Samalla tiukat elintarvikehygieniavaatimukset vaikeuttavat oppilaiden osallistumista ruokailun järjestelyihin. Maatilyhteistyöstä on mainintoja opetussuunnitelmissa ja ne on useimmiten linkitetty ympäristö-, ja luonnontietoon painottaen oppimista elintarvikkeiden alkuperästä, ruokaketjuun tutustumista sekä ruoan arvostuksen lisäämistä. Maatilojen vierailukohteiksi valikoituvat useimmiten oppilaiden vanhempien kotitilat, jossa eläimet ovat ulkona tiukkojen hygieniamääräysten rajoittaessa vierailuja. Maatilavierailu-

jen parhaimpina anteina pidettiin opetuksellisuutta, sekä käytännön kokemuksia, joita vierailusta saatiin. (Risku-Norja ym. 2012.)

Oppilailla oli selkeästi enemmän sosiaalisia ja kulttuurillisia kuin ekologisia ja taloudellisia koulukokemuksia kestävästä kehityksestä. Ekologisia ja taloudellisia koulukokemuksia olivat useimmiten jätteiden lajittelu, koulupihan siivous sekä energian säästö. Sosiaalisia ja kulttuurillisia olivat puolestaan osallistuminen palo- ja turvallisuus-harjoituksiin, perinteisten juhlien järjestämiseen sekä keskusteluihin osallistuminen oppitunneilla. Keskustelut käsittivät turvallisuutta, kiusaamista sekä hyvinvointia. Nämä koulukokemukset vaikuttavat oppilaan käyttäytymiseen myös vapaa-aikana. Kyselyyn vastaajat kokivat saaneensa eniten tietoa ruoan terveellisyydestä ja vähiten tietoa eri maiden ruokakulttuureista. Vastaajien mielestä kotimaisuus sekä luomu raaka-aineet olivat heille tärkeitä kestävästä kehityksen näkökulmasta. (Risku-Norja ym. 2012.)

4 KOULURUOAN ARVOSTUS

Arvojen tutkiminen on ollut ongelmallista, sillä ne ovat vaikea tutkimuskohde ei-empiirisen luonteensa takia. Arvoja ei voi tutki itsessään, sillä ne ovat läsnä kaiken aikaa ihmisten toiminnassa, puhetavoissa sekä ajattelussa. Siksi onkin tutkittava ihmisten toimintaa esimerkiksi havainnoimalla asioita. Toisin sanoen arvoja ei voi suoranaisesti tarkastella tai arvoja täytyy tutkia aina jonkun muun asian kautta. Arvoja ja asenteita on tutkittu psykologiassa ja käyttäytymistieteissä eniten, joista on lähtöisin arvotutkimusten perusteet. (Poutiainen 2007, 69.)

Arvoja ja arvostusta käsittelevät tutkimukset liittyvät useimmiten esimerkiksi työn- ja ammattien arvostukseen. Tätä opinnäytetyötä tehdessä huomattiin, että kouluruoan arvostukseen liittyvää tutkimustietoa on vähän. Tutkimukset kouluruokaa kohtaan liittyvät usein ravitsemukseen tai oppilaiden mielipiteisiin kouluruokaa kohtaan. Tässä opinnäytetyössä käsitellään arvostusta ja arvoja kouluruokailussa. Käytännössä kouluruoan arvostus voi ilmetä mm. tulemalla ruokailemaan, kiittäessä poistuessa ruokasalista ja se, ettei ruoalla leikitä ja syö kaiken ottamansa.

4.1 Arvot ja arvostus käsitteenä

Arvostus ilmenee monella eri tapaa ja ihmiset osoittavat arvostustaan eri tavoilla. Arvostus lähtee arvoista, joita ihminen pitää tärkeinä. Arvot ovat toivottavaa päämäärää tai toimintatapaa koskevia yleisluontoisia uskomuksia tai käsityksiä. Ihmiset tekevät joka päivässä elämässään jatkuvasti jonkinlaisia arvovalintoja, kun pyritään johonkin päämäärään. Arvot eivät ole yksiselitteisiä ja ne voivat muuttua esimerkiksi elämänmuutoksen myötä. Arvot ovat kuitenkin aina sellaisia asioita, jotka ohjaavat hyvin voimakkaasti yksilön toimintaa. Arvoja omaksutaan niin kasvatuksen kuin yhteiskunnan instituution välityksellä, myös kaikki ihmissuhteet ja kohtaamiset muiden ihmisten kanssa vaikuttaa yksilön arvoihin. (Järvinen ym. 2009, 49.)

Osa arvoista on suhteellisia; niiden tärkeys vaihtelee eri kulttuureissa, maissa sekä ikä- ja koulutusryhmissä. Arvojen suhteellisuus tarkoittaa myös sitä, että niillä on eri merkitys eri ryhmien jäsenille. (Klaus 2009, 39). Yhden arvoja luokittelevan tavan on keksinyt Shalom Schwartz, joka on tutkinut paljon arvoja. Hän luokittelee arvot niin, että niitä voi soveltaa mahdollisimman hyvin kaikkiin kulttuureihin ja ne ymmärretään samalla tavalla. Näitä arvoja ovat mm. valta, hyväntahtoisuus, perinteet, ja turvallisuus. Tässä luokittelutavassa oleellisinta on se, että arvoja kuvaavilla sanoilla on suunnilleen sama merkitys riippumatta esimerkiksi kulttuurista tai kielestä. (Järvinen ym. 2009, 49).

Yksilön elämässä arvot ovat jatkuvia valintoja ja näin ollen osa arkielämää. Arvoissa tärkeää oikeasti on se, mitä tehdään. Arvot ovat valintoja, jotka näkyvät teoissa. Ne ovat aina mukana tällä tavoin toiminnassa ja käyttäytymisessä. Arvoihin liittyy mil-laista on kunkin arvon mukainen käyttäytyminen. Esimerkiksi luotettavuus tarkoittaa luotettavaa käyttäytymistä. (Aaltonen ym. 2003, 13–25.) Arvot heijastuvat monella tapaa, esimerkiksi arvostuksena. Arvostus voi ilmetä esimerkiksi kunnioittavalla käytöksellä ja puheilla.

4.2 Kouluruoan maine ja sen kehittäminen

Maine muodostuu sanoista ja teoista, sekä niiden laadusta. Maine voi kulkea tarinoida ja kertomuksina. Maine myös kietoutuu esimerkiksi organisaation toimintaan. Vastavia termejä maineelle ovat imago ja brändi. Imago on sana joka on 1990-luvun lopulla paljon korvattu maine-sanalla. Imagolla viitataan vahvasti mielikuviin ja kuviin, kun brändistä puhuttaessa viitataan vahvasti tuotemerkkiin. (Juholin 2009, 189.) Tässä

opinnäytetyössä käytetään sanaa maine kouluruoan yhteydessä, sillä maineen kuvailut sopivat parhaiten kouluruokailu käsitteen yhteyteen. Mainesta voidaan sanoa, että se on organisaatiolle aineetonta pääomaa, joka perustetaan mielikuviin sekä oikeille kokemuksille. (Juholin 2009, 109.) Maineseen on vaikea vaikuttaa positiivisesti, jos lähtökohtaisesti ajatellaan jo negatiivisesti ks. asiasta. Lapset ja nuoret ovat saattaneet kuulla kouluruoan mainesta esimerkiksi kavereilta tai vanhemmilta sisaruksiltaan ennen kuin ovat itse edes menneet ruokailemaan.

Kouluruoan hyvän maineen muodostumiseen vaikuttavat mm. osaavien aikuisten toiminta, teot ja sanat; oleellista on tarkastella kouluruokaa myös pedagogisesta lähtökohdasta, ei pelkästään ruokatuotannon näkökulmasta. Tärkeää on myös se, kuinka koetaan päivittäinen ruokailuhetki, ruokailuympäristö ja erilaiset sosiaaliset kontaktit mm. ruokapalveluhenkilöstön kanssa. On pyrittävä muodostamaan mahdollisimman paljon positiivisia kokemuksia kouluruokailuhetken ympärille, jotka jäävät mieleen. Kouluruoan mainetta voidaan parantaa jo pienillä muutoksilla, jotka lähtevät koko koulun henkilöstöstä. Tällaisia pieniä muutoksia voivat olla mm. kouluruoasta puhuminen arvostavaan sävyyn. (Lintukangas 2012, 160–161.)

Kansanterveyslaitoksen julkaisemassa ”Yläkoululaisten ravitsemus ja hyvinvointi” suuressa tutkimuksessa selvitettiin mm. 7.- ja 8.-luokkalaisten ruokatottumuksia laajan kyselyn avulla, johon vastasi noin 700 oppilasta eri kouluista. Kyselyssä kysyttiin mm. oppilaiden mielipidettä kouluruoan kehittämiseksi. Tuloksista käy ilmi, että koululaiset söisivät pääruokaa enemmän, jos se olisi maukkaampaa ja tarjolla olisi enemmän oppilaiden toivomia lempiruokia. Ruoan toivottiin olevan myös enemmän ”kotiruoan” makuista ja jälkiruokia toivottiin tarjottavan. (Hoppu ym.2008, 27–28.)

Seija Lintukangas ja Päivi Palojoki kuvaavat uusimmassa (2012) kirjassaan ”Kouluruoka kutsuu nauttimaan ja oppimaan” esimerkiksi seuraavia seikkoja, joilla parannetaan kouluruokailua ja ruokailuhetkeä. Nämä voivat vaikuttaa myös positiivisemmän maineen muodostumiseen. Kouluruoan maineen kehittämisellä voidaan vaikuttaa paljon siihen, miten kouluruokaa arvostetaan.

- Kouluruokailu on kirjattu koulun opetussuunnitelmaan
- Kouluruokailuympäristö ymmärretään oppimisympäristönä

- Henkilöstön käyttäytyminen ja työpukeutuminen on tyylikästä ja siistiä (ajan tasalla olevaa)
- Ruoka on houkuttelevan näköistä, maukasta ja kauniisti esillä.
- Ruokajärjestelmä toimii vastuullisesti ja kestävästi koko ketjussa
- Media on yhteistyössä myönteisellä linjalla kouluruoasta tiedottamisesta

Kouluruoan maineen kehittämiseen ja kohentamiseen on herätty viimeaikoina myös käytännön toimenpiteiden kautta, joista yhtenä hyvänä esimerkkinä on valtakunnallinen kouluruokakisa, jonka finaali järjestettiin maaliskuussa 2012 olleiden Gastro - messujen yhteydessä. Kouluruokakisan kautta halutaan näyttää kuinka pienellä rah summalla voidaan valmistaa terveellistä ja maistuvaa ruokaa, edistää alan ammattilaisten verkostoitumista sekä lisätä kouluruokahenkilöstön arvostusta. (Kouluruokakisan suosio yllätti, 2012.)

Toisena käytännön toimenpiteenä, jolla pyrittiin kehittämään mainetta, voidaan pitää Espoon Järvenperän koulussa järjestettyä Energinen – kouluruokakampanjaa, joka järjestettiin keväällä 2010. Kampanjan toteuttajina olivat vanhempainyhdistys Himakka, Järvenperän koulu sekä Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma (SRE). Rap – artisti Elastinen ja kunnanvaltuutettu Maria Junger olivat kutsuttu vieraiksi koululle kampanjan avaajiksi. Kampanjan avulla haluttiin nostaa kouluruoan arvostusta sekä oppilaiden, vanhempien kuin päättäjien keskuudessa. (Kouluruokakampanja kodin ja koulun yhteisvoimin, 2010.)

4.3 Koulun ruokasalin viihtyisyys ja ruokailuhetki

Kouluruokailu on ajoitettu lounasaikaan, jolloin se sopii koululaisten päivärytmiin. Ohjeiden mukaan kouluruokailuun tulisi käyttää päivittäin vähintään 30 minuuttia, jonka aikana ehditään ruokailemaan sekä tarvittaessa virkistäytymään ulkona. (Risku-Norja 2012, 24). Ruokailuun käytetystä ajasta on tehty monia tutkimuksia, joista käy ilmi mm. se, että monet oppilaat syövät kouluateriansa alle kymmenessä minuutissa. Syynä on useimmiten oppilaiden halu käyttää ruokailun käytettävä aika myös johonkin muuhun kuin pelkästään ruokailuun. Liian lyhyessä ajassa ei ehdi rauhoittua tai syödä hyvien ruokailutapojen mukaisesti. Oppilaat omaksuvat sosiaalisten taitojen ja hyvien tapojen lisäksi kiireettömyyden merkitystä aikuisten ihmisten läsnä ollessa ja

riittävän rauhallisessa ja kiireettömässä kouluruokalaympäristössä. (Lintukangas 2007, 27, 39.)

Koulun ruokailutiloista ei ole annettu lakisääteistä määräystä, mutta ruokailua varten on oltava tarpeeksi tilavat ja viihtyisät tilat, jotta asetetut tavoitteet toteutuisivat. (Lintukangas 2007, 83). Perusopetuslaissa (628/1998, 29§) määrätään, että opiskeluympäristön on oltava rauhallinen ja turvallinen. Ruokailuympäristön on tuettava oppilaiden kasvua, terveyttä sekä oppimista. Tavoitteena on avoin, kiireetön, rohkaiseva ja myönteinen ilmapiiri. Tällaisen ilmapiirin ylläpitäminen kuuluu sekä oppilaille että opettajille. Kouluruokailun suosio lisääntyy, kun ateriointiin varataan riittävästi aikaa, ruokailutilanne on rauhallinen, sekä ruokasali on tarpeeksi tilava sekä viihtyisä. (Raulio ym. 2007,16.) Viihtyvyyttä voidaan luoda sisustuselementeillä sekä huonekasveilla. Myös oppilaiden tekemillä töillä tuodaan vaihtelevuutta sisustukseen sekä tilan jakaminen eri osastoihin voi vähentää syntyvää melua. Ruokailutilasta saataisiin kodikkaampi myös oikeanlaisilla materiaaliratkaisuilla kuten verhojen ja pöytäliinojen valinnoilla. (Lintukangas 2007, 149.)

4.4 Kasvatustyö kuuluu kaikille aikuisille

Kouluruokailu on oppituntiin rinnastettava tapahtuma, jossa ruoalla, käytöstavoilla ja muihin niihin liittyvillä tekijöillä on erityinen kasvatuksellinen merkitys. (Lintukangas ym. 2007.) Ravitsemus- ja tapakasvatus kuuluvat kouluruokailun järjestämistä ohjaaviin keskeisiin kasvatuksellisiin tavoitteisiin ja painoalueisiin. Näitä tavoitteita ohjaa ja säätelee mm. opetustoimi, ruokapalvelut ja kouluruokailua koskevat eri säädökset. Näiden eri toimijoiden yhteisiin tavoitteisiin kuuluu ravitsemus- ja tapakasvatuksen lisäksi mm. terveyskasvatus, kestävän kehityksen-, kansainvälisyys-, sekä yhteisökasvatus. (Lintukangas 2009, 21.)

Koululla on suuri rooli ravitsemuskasvatuksessa. Koulumaailma ja sieltä saadut kokemukset ravitsemuskasvatuksesta vaikuttavat nuoriin myöhemmällä iälläkin. Koulun ravitsemuskasvatusta voidaankin kuvata, että se on oppijälähtöistä tietojen ja taitojen yhteistä hahmottamista. Siihen kuuluu oppilaiden kokemukset, tarpeet ja toiveet sekä heidän aikaisempien käsityksien analysointi. Koulujen kasvatustyö on aina tavoitteellista toimintaa, jossa pohditaan kuka oppii, miten oppii, millä välineillä ja millä ehdoilla opitaan. Oppimistuloksia on aina osattava myös arvioida jollakin tapaa. (Mäkelä

ym. 2003, 121–122.) Oppilas saa esimerkiksi tiedon ruokalautasen oikeaoppisesta koostamisesta (ks. kuva 1) koulun kautta. Ruokailuhetkellä hän soveltaa oppimaansa tietoa käytännössä, kun hän kokoaa lautaselleen annoksen.



KUVA 1. Lautasmalli. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Kansanterveyslaitoksen vuonna 2007 - 2008 teettämän suuren yläkoululaisten ravitsemus ja hyvinvointi kyselyn tulosten perusteella vain hieman yli puolet (54 %) opettajista ilmoitti ruokailevansa koulun ruokasalissa, kun 14 % ei käynyt koskaan ruokailemassa. Kysyttäessä opettajilta, sitä kuinka kehittää kouluruokailua, ilmeni vastauksista mm. että opettajista 22 % toivoi omaa ruokailutilaa. Kuitenkin opettajien mielestä päävastuu kouluruokailun valvomisesta kuuluu opettajille. Lisäksi vain 27 % opettajista koki toimivansa mallina nuorille ruokailutilanteessa. (Hoppu ym. 2008, 57- 58.)

Myös kouluruokailuhenkilöstöltä edellytetään koulun tavoitteiden mukaista toimintaa, sekä kasvattajan roolia. Heidän tehtävänä on terveellisen ravitsemuksen ohjaaminen ja ruokakasvatus. (Lintukangas 2009, 27.) Kuitenkin ruokapalveluhenkilöstölle näyttää jäävän melko suorittava tehtävä, jolloin heidän kasvatuksellista merkitystä ei helposti tunnisteta. Ruokapalveluhenkilöstö toimii aina ammatillisina persoonina, joiden työskentelytavat heijastavat moraalisia valintoja ja roolia osana ruokaketjua. (Risku-Norja ym. 2012, 94.) Ruokapalveluhenkilöstö on läsnä tarjoilutilanteessa ja seuraa ruokailun kulkua. Näissä kohtaamisissa ruokapalveluhenkilöstö voi hienovaraisesti ohjata oppilasta ottamaan esimerkiksi lautasmallin mukaisen annoksen tai kannustaa maistamaan uudempaa ruokalajia. Ruokapalveluhenkilöstö voi myös puuttua esimerkiksi oppilaiden puheisiin ruokailujonoissa. He voivat muistuttaa, miten ruoasta pitää

puhua kunnioitettavasti, eikä hyväksyä ”ruoan haukkumista”. Tällainen on ns. hiljaista kasvatustyötä, jota jokainen ruokapalveluhenkilöstö voi tehdä suorittavan työn ohella. (Risku-Norja ym. 2012, 99–101.)

Sitran teettämässä Järkipalaa hankkeessa (2009) toteutettiin mm. kysely kohdekoulujen oppilaille. Vanhemmat toimivat tärkeänä roolimallina nuorille myös ravitsemuskasvattajina. Tämä ilmeni nuorten antamista vastauksista hyvin selkeästi. Järkipalaa -hankkeessa toteutettiin osio vanhemmille, jossa tarkoituksena oli vanhempien tutustuminen kouluruokaan ja kouluruokaa koskevien ennakkoluulojen karistaminen. Tavoitteena oli myös vaikuttaa vanhempien asenteiden kautta nuorten omiin asenteisiin kouluruokaa kohtaan. Kun vanhemmat puhuvat kouluruoasta positiiviseen sävyyn, voi se vaikuttaa nuorten ajatuksiin ja ennakkoluuloihin. Osallistuneista vanhemmista 86 % ilmoitti tietävänsä, mitä lapsi syö koulussa. Hanke toteutettiin vuoden 2010 aikana, mutta mahdollisia asenteissa tapahtuneita muutoksia ei ole vielä tutkittu. (Tamiola & Järvinen 2011.)

4.5 Ruokakasvatuksella lisää arvostusta

Ruokakasvatus voidaan nähdä kokonaisvaltaisena oppimisena, jonka päätavoitteena on itseohjautuvuus. Ruokakasvatukseen kuuluu tieto ruoan ravitsemuksellisuudesta, mutta se käsittää myös esteettiset, eettiset, kulttuuriset sekä sosiaaliset lähestymistavat. Tähän tarvitaan niin käsitteiden hallintaa, tietoa kuin myös omakohtaisia kokemuksia, jotka herättävät lisää kiinnostusta. Eettisten periaatteiden hallitsemisen myötä arvot muokkaantuvat ja näin ollen omaksuttava tieto voi johtaa muutokseen käytännön toiminnassa. (Risku-Norja ym. 2012, 14.) Ruokakasvatus toteutuu käytännössä, kun koulujen arkiruokailua kehitetään. Kehittävässä toiminnassa tärkeää on nähdä kouluruokailu yhdistävänä toimintana, jossa on paljon yhteiskunnallisia kytkentöjä. (Risku-Norja ym. 2012, 50.)

Oleellista on, että kouluruokailu liitettäisiin jo ala-asteella tärkeäksi osaksi ruokakasvatusta, joka olisi osa koko kouluajan osana opetussuunnitelmaa. Nyt sen haasteellisuus on siinä, että se on hajautunut eri oppitunneille, kuten biologiaan ja kotitaloustunneille, joissa käsitellään vain tiettyjä valikoituja asioita liittyen ravintoon, terveyteen ja esimerkiksi ruokailutapoihin. Kouluruokailu tulisi nähdä aidosti pedagogisena asiana; ruoan kautta voi oppia paljon. Tarvitaan selkeitä malleja ja käytännön työkalu-

ja, joiden avulla koulut, opettajat, vanhemmat, koulunruokapalveluhenkilöstö sekä terveydenhoitajat pystyvät vaikuttamaan kouluruokailun toteuttamiseen kunnissa. (Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma 2012, 13 - 14.)

5 RUOKAKETJU

Opinnäytetyön toinen tutkimuskysymys oli selvittää ruoan tuottamisen ja valmistukseen liittyvää tietoutta kohdekoulun 7.- ja 9. -luokkaisten oppilaiden keskuudessa. Siksi on aiheellista käsitellä ruokaketjun eri osa-alueet ja esitellä ne lyhyesti. Tässä osiossa käytetään ruoan tuotantoa ja valmistusta kuvaamaan termiä ruokaketju. Ruokaketju käsittää ruoan tuottamisen ja valmistuksen ja kaikki siihen liittyvät vaiheet ja eri kytkennät. Seuraavaksi esitellään keskeisimmät toimijat ruokaketjussa ja avataan ruokaketju-käsite.

5.1 Ruokaketju käsitteenä

Risku-Norja ym. (2010, 15). käyttävät julkaisussaan ”Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus – arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon” ruokaketjusta termiä ruokajärjestelmä. Ruokajärjestelmää Risku-Norja. ym. kuvaavat ihmisten muodostamaksi toimijaverkoksi, joka toimii ketjun eri vaiheissa ja sisältää alkutuotannon, jalostuksen, kuljetukset, ruoankulutuksen ja jätteenkäsittelyn. Ketjuiksi ja verkostoiksi ryhmittyneet toimijat ohjaavat omassa vaikutuspiirissään koko ketjun toimintaa. Ruokajärjestelmään kuuluu luonnonvaroineen se maantieteellinen alue, jossa peruselintarvikkeet tuotetaan. Tässä järjestelmässä tuotanto ja kulutus suhteutuvat toisiinsa lähinnä markkinoiden kautta. Markkinoiden tehtävä ei ole kuitenkaan kantaa vastuu ruoan riittävydestä tai esimerkiksi ympäristön tilasta. Kotro ym.(2011, 11) käyttävät puolestaan termiä elintarvikeketju. Vaikuttavat tekijät elintarvikeketjussa ovat Kotron ym. mukaan mm. ravitsemus, vastuullisuus, työ hyvinvointi, tuoteturvallisuus sekä ympäristö. Kuva 2 selittää ruokaketjuun kuuluvat toimijat, sekä siihen vaikuttavat tekijät.



KUVA 2. Ruokaketjun kuvaus (Mukautettu Kotro ym. 2011; Pellolta Pöytään 2010).

5.2 Alkutuotanto

Alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä. Siihen sisältyy myös metsästys, kalastus, luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen, sadonkorjuu, lypsäminen ja kaikki muut eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta. Siihen eivät kuulu alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus tai teurastus. Alkutuotantoa koskevat aina tietyt vaatimukset, jotka pohjautuvat mm. elintarvikelakiin. Nämä vaatimukset koskevat mm. elintarvikehygieniää - ja käsittelyä, sekä alkutuotantopaikkoja ja niistä ilmoittamista viranomaisille. (Elintarvikeeturvallisuusvirasto Evira 2012.)

Suomalaisten tilojen päätuotantosuunnat ovat viljanviljely ja maidontuottaminen. Suomalaisessa alkutuotannossa, erityisesti maidontuottamisessa on viimeisen kymmenen vuoden aikana tapahtunut suuria rakennemuutoksia; Vuoden 2005 ja 2012 välisenä aikana 2/3 maidontuottajista on lopettanut, kun samaan aikaan tilakoot ovat suurentuneet. (Järvelä ym. 2011,4-5.) Viljanviljely on hieman lisääntynyt ja se on edelleen suurin tuotantosuunta Suomessa. Yleisin viljelty vilja on ohra. Luomuviljan osuus Suomen viljantuotannosta on 1,8 % (Pellolta pöytään 2010, 22–23).

Muuhun merkittävään alkutuotantoon kuuluvat mm. puutarha-, liha-, kananmuna-, keruutuotanto sekä kalastus ja metsästys. Keruutuotannolla tarkoitetaan marjastusta ja sienestystä. Kaikkea ei Suomen maataloustuotanto pysty ilmaston takia itse tuottamaan vaan se on tuotava muualta; Eniten maahan tuodaan hedelmiä. Suomessa ei tuoteta omiin tarpeisiin tarpeeksi ruista, joten se on myös yksi merkittävä tuontituote (Pellolta pöytään 2010, 24–27.)

5.3 Elintarviketeollisuus

Elintarviketeollisuus on Suomen neljänneksi suurin teollisuudenala, sitä suuremmat ovat metsä-, metalli- ja kemianteollisuus. Näin ollen elintarviketeollisuus toimii Suomen suurimpana kulutustavaroiden valmistajana, joka jakautuu elintarvikkeiden ja juomien valmistukseen. (Järvelä ym. 2011, 5.) Elintarviketeollisuus hankkii maataloudessa tuotettuja raaka-aineita jatkojalostettaviksi. Sen tavoitteena on tarjota monipuolisesti erilaisia tuotteita, joista kuluttaja voi valita itselleen sopivimmat vaihtoehdot. Sen on osattava vastattava kuluttajien erilaisiin muuttuviin vaatimuksiin ja tarpeisiin. Nykyiset trendit ja lisääntyneet erikoisruokavaliot haastavat elintarvikealan uusiutumaan jatkuvasti. Elintarviketeollisuus on iso osa Suomalaista ruokakulttuuria ja sen toimintaympäristöön vaikuttavat monet tekijät. Yksi vaikuttava tekijä on nykyinen ja muuttuva kilpailutilanne, joka koskee niin kotimaata, kuin ulkomaankauppaakin. Kustannukset ovat jatkuvassa nousussa, ja se tuo suuren haasteen koko teollisuudelle. Kehittynyt teknologia antaa toisaalta uusia mahdollisuuksia uusien tuotteiden ja palveluiden kehittämiseen. Suomalaisen elintarviketeollisuuden vahvuuksia ovat mm. elintarviketeollisuusliiton itse arvioitunut asiakas- ja kuluttajalähtöisyys, vastuullisuus, ympäristöosaaminen, korkeatasoinen teknologia ja ammattitaitoinen henkilöstö. (Kotro ym. 2011, 45.)

Suurimmat toimijat elintarvikealalla vuonna 2009 olivat lihanjalostus ja teurastus, joiden osuus tuotannosta oli n. 24 %. Heti perään tuli meijerituotteet ja jäätelö 23 % osuudella ja kolmannella sijalla oli juomien valmistus 11 % koko tuotannosta. Muita suuria toimialoja ovat mm. leipomotuotteet ja eläinten ruoat. Tunnettuja ja suurimpia elintarvikeyrityksiä Suomessa ovat Fazer Leipomot & Makeiset, Valio, Saarioinen, Sinebrychoff sekä Hartwall. Suurimmat vientituotteet ulkomaille olivat vuonna 2010

mm. juusto, alkoholijuomat, maito, rasvat ja sianliha. (Elintarviketeollisuus pähkinä-
kuoressa 2010.)

5.4 Kauppa

Kaupan vastuualueisiin osana ruokaketjua kuuluvat monipuolisten valikoimien luomi-
nen, elintarvikkeiden laadun säilyttäminen sekä kuluttajien palveleminen. Kaupan on
jatkuvasti seurattava kuluttajien muuttuvia tarpeita ja kehitettävä niiden mukaa toi-
mintaansa ja tuotevalikoimaa. Kaupan toimiala, jota käsitellään tässä yhteydessä, on
päivittäistavarakauppa. Siihen luetaan kuuluvaksi ruoka, juoma, teknokemian tuotteet,
tupakkatuotteet, lehdet ja päivittäiskosmetiikka. Ruoan ja juoman osuus kokonais-
myynnistä on noin 80 %. (Päivittäistavarakauppa 2010.)

Kauppa ei ole riippuvainen kotimaisesta alkutuotannosta, vaan pystyy kilpailuttamaan
tehokkaasti kotimaassa sekä ulkomailla toimivaa elintarviketeollisuutta keskenään.
Pääosa kaupan elintarvikkeista kulkeutuu suoraa kuluttajille, mutta sen lisäksi niitä
kulutetaan mm. henkilöstöravintoloissa, kahviloissa sekä julkisen sektorin ammatti-
keittiöissä. Suomessa kaksi suurinta ja markkinoita hallitsevaa päivittäistavarakauppaa
ovat S-ryhmä sekä K-ryhmä, joiden osuus on lähes 80 % kaikista toimijoista. Muita
merkittäviä toimijoita ovat esimerkiksi Suomen Lähikauppa ja Lidl. (Järvelä ym. 2011
6-7.)

5.5 Ruokapalvelut

Ruokapalvelulla tarkoitetaan kaikkia kodin ulkopuolella tapahtuvaa ruokien ja aterioi-
den tuottamista, jakelua ja tarjoamista. Tällaista toimintaa harjoitetaan esimerkiksi
oppilaitoksissa, työpaikkojen henkilöstöravintoloissa, sairaaloissa ja pikaruokapai-
koissa. Keskimäärin joka toinen suomalainen ruokailee, tai juo esimerkiksi kahvia
näissä ravitsemuspalvelupisteissä. Asiakaskunta, sen tarpeet ja yksikön toimintamu-
to vaihtelevat suuresti, mutta yhteisenä tehtävänä ruokapalveluilla on valmistaa raaka-
aineista tai puolivalmisteista asiakkaille ateriakokonaisuus ja jatkaa koko ruokaketjun
laadullisuutta. Toiminnalle on kirjattu tietyt laatustrategiat, jotka liittyvät asiakastyy-
tyväisyyteen, kannattavuuteen ja toiminnan vastuullisuuteen. (Järvelä ym. 2011, 24–
25.)

Suomessa on noin 17 000 ammattikeittiötä. (Laatutyö elintarvikeketjussa 2011, 49). Kunnat ja valtio tuottaa julkisista ruokapalveluista valtaosan n. 85 %. (Järvelä ym. 2011,24). Kodin ulkopuolisen ruokailun yleistyessä on ammattikeittiöiden painoarvo elintarvikkeiden laatuketjussa korostunut enemmän. Ruokapalvelut huolehtivat yhteisistä laatuksikriteereistä tarkastelemalla aina erikseen tuotelaatua, johon sisältyy niin raaka-aineiden jäljitettävyys, ruoan ravitsemuksellinen laatu, hinta-laatusuhde, aistittava laatu kuin tuoteturvallisuus. Lisäksi palvelulaadussa tarkastellaan palvelun saataavuutta, palvelualttiutta sekä ruokailuympäristöä. Toiminnan laadun mittareina toimivat mm. henkilöstön ammattitaito, ympäristölaatu sekä yhteiskuntavastuu. (Laatutyö elintarvikeketjussa 2011, 49–50.)

5.6 Kuluttaja

Tuote päättyy lopulta kuluttajalle. Kuluttaja on yksityinen ihminen, joka hankkii kulu- tushyödykkeitä pääasiassa muuhun tarkoitukseen kuin elinkeinotoimintaan. Kuluttaja saa tietoa elintarvikkeista pakkausselosteiden ja merkintöjen avulla ja voi näin vertail- la tuotteita keskenään. Ostettu tuote on aina valinta ja se viestii ruokaketjulle, että tuo- te on hyvä. Kuluttaja voi kysyä lisätietoa tuotteesta kaupan henkilökunnalta, ja saada kaivattua lisätietoa tuotteesta. Kuluttajilla on myös käytössään kuluttajanpalvelut, jo- hon soittamalla kuluttaja voi saada lisätietoa esim. tuotantotavoista. Kuluttaja voi myös antaa tuotteista palautetta kuluttajaliittoon. Pientuottajien kautta kuluttaja voi myös tutustua itse ruoan tuotantoon. (Kuluttajaliitto 2012.)

Kuluttajien käsitys ruoasta ja maanviljelystä on muuttunut; Huoli ruoan turvallisu- desta, ympäristöstä ja eläinten hyvinvoinnista on kasvanut. Julkisuuteen tulleet ruoka- skandaalit ovat myös vaikuttaneet siihen, että kuluttajat kiinnittävät entistä enemmän huomiota ruoan alkuperään ja turvallisuuteen. Valitettavasti negatiiviset uutiset ovat aiheuttaneet myös kielteisten mielikuvien syntymistä modernista ja teollistuneesta ruokatuotannosta. (Järvelä ym. 2011, 11.) Maa- ja metsätalousministeriön teettämässä tutkimuksessa (2011) ”Mistä suomalainen ruokaketju voi olla ylpeä?” käsiteltiin eri toimijoita ja suomalaisen ruokaketjun vahvuuksia. Hankeen aikana kerätyt kuluttaja- aineistot tukevat sitä ajatusta, että kuluttajilla on entistä enemmän kiinnostusta ruokaa ja sen tuottamista kohtaan; kuluttaja haluavat lisää tietoa ruokaketjun toiminnasta. Tutkimuksen mukaan kuluttajat haluavat tietoa erityisesti alkutuotannosta sekä teolli-

suudesta ja näiden rajapinnasta. Kuluttajia kiinnostaa mm. ruoan alkuperä, hinnan muutoksiin vaikuttavat tekijät sekä tuoteturvallisuus. (Kotro ym. 2011, 59).

6 TUTKIMUS

6.1 Kvalitatiivinen ja kvantitatiivinen tutkimus

Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen tavoitteena on ilmiöiden kokonaisvaltainen ymmärtäminen. Laadullisella tutkimuksella selvitetään usein ihmisten uskomuksia, haluja tai käsityksiä tietyistä asioista. (Hirsjärvi ym.2009, 161). Tyypillinen piirre laadulliselle tutkimukselle on usein aineiston kokoaminen luonnollisessa, todellisessa tilanteessa. Kvalitatiiviseen tutkimukseen kuuluu se, että tutkittava kohderyhmä valitaan tarkoituksenmukaisesti, eikä satunnaisotoksen menetelmää käyttäen. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa suositaan metodeja, jossa tutkittavan näkökulma pääsee parhaiten esille. Tällaisia metodeja ovat mm. teemahaastattelu, osallistuva havainnointi, ryhmähaastattelu sekä erilaisten dokumenttien ja tekstien diskursiiviset eli tarkastelevat analyysit. Ominaispiirteitä laadullisen tutkimuksen kululle on, että tutkimussuunnitelma muotoutuu tutkimuksen edetessä ja tutkimusta voidaan toteuttaa joustavasti. Saatua aineistoa tulkitaan ja käsitellään ainutlaatuisina. Kvalitatiivisen tutkimuksen luonteenpiirteeseen kuuluu myös se, että tutkija luottaa enemmän omiin havaintoihinsa ja keskusteluihin tutkittaviensa kanssa, kuin mittausvälineillä hankittuun tietoon. Oleellista on, ettei lähtökohtana ole hypoteesin tai teorian testaaminen, vaan aineiston monipuolinen sekä yksityiskohtainen tarkastelu eri näkökulmista. (Hirsjärvi ym.2009, 164.)

Kvantitatiivinen tutkimus eli määrällinen tutkimus perustuu kohteiden kuvaukseen ja tulkitsemiseen tilastollisesti ja numeerisesti. Keskeistä tutkimuksessa on mm. johtopäätöksien tekeminen aiemmista tutkimuksista, hypoteesin eli olettamuksen esittäminen, käsitteiden määrittely sekä aineistonkeruun suunnittelu ja koehenkilöiden valinta. (Hirsjärvi 2009, 140.) Kvantitatiivisen tutkimuksen kiinnostuksen kohteita ovat syy – seuraussuhteet, erilaiset luokittelut, vertailut sekä numeeristen ilmiöiden selvittäminen (Määrällinen tutkimus 2012 Jyväskylän yliopisto). Kvalitatiivisen tutkimusaineiston keräystapoina käytetään useimmiten kyselylomaketta, systemaattista havainnointia tai tilastoja ja valmiita rekistereitä. Kvantitatiivista tutkimusta käytetään useasti sosiaali-

ja yhteiskuntatieteissä, koska tämä tutkimusmenetelmä pohjautuu luonnontieteisiin. (Hirsjärvi ym. 2009, 139.)

Kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen eroista on keskusteltu paljon, ja eroja on pyritty kuvaamaan monella eri tapaa. Nykyään monet tutkijat haluaisivat poistaa tämän vastakkainasettelun; suuntaukset olisivat pikemmin toisiaan täydentäviä. Ne voivat täydentää toisiaan esimerkiksi siten, että kvalitatiivista tutkimusta voidaan käyttää kvantitatiivisen tutkimuksen esikokeena tarkoituksena taata mitattavien asioiden tarkoituksenmukaisuus ja mielekkyys. Toisaalta kvantitatiivinen tutkimus voi edeltää kvalitatiivista tutkimusta; se voi luoda perusteet sille, miten muodostaa vertailuvia ryhmiä esimerkiksi haastatteleamalla tai havainnoimalla. Suuri yhteinen piirre on, että molemmissa tutkimusmenetelmissä käytetään mittaamista monella eri tasolla. (Hirsjärvi ym. 2009, 136 - 137).

6.2 Kysely

Kysely on monipuolinen tapa kerätä erilaista tietoa kohderyhmästä. Kerättävä tieto voi olla monenlaista, mutta kyselyllä voidaan kartoittaa vastaajien arvomaailmaa, asenteita, tosiasioita, käyttäytymistä ja toimintaa eri tilanteissa. Yleisimmät kyselytavat ovat avoimet kysymykset, monivalintakysymykset sekä asteikkoihin perustuva kyselytyyppi. Avoimissa kysymyksissä jätetään tyhjä tila vastaukselle ja kysymys on esitetty suoraan. Monivalintakysymyksessä tutkija on laatinut valmiit numeroidut vastausvaihtoehdot ja vastaaja esimerkiksi ympyröi lomakkeesta valmiin vastausvaihtoehdon, joka kuvaa parhaiten omaa mielipidettä asiasta. Asteikkoihin perustuvassa kyselyssä vastaaja valitsee tietyistä väittämistä sen asteikon, joka kuvaa parhaiten hänen omaa mielipidettä esitetystä väittämästä. Asteikko voi olla esimerkiksi väliltä täysin samaa mieltä – täysin eri mieltä. Kyselyn laadinnassa on mietittävä huolella sitä, mitä kyselytapaa käyttää; avoimet kysymykset sallivat vastaajan ilmaista mielipide omin sanoin, mutta vastausten vertaaminen voi olla hankalaa, ja osa saattaa jättää vastaamatta kokonaan avoimiin kysymyksiin. Monivalintakysymykset tuottavat vähemmän kirjavia vastauksia, ja vastaaminenkin on helpompaa tutkittavan osalta. Toisaalta monivalintakysymykset kahlitsevat vastaajat tiettyihin valmiiksi ajateltuihin vastauksiin, jotka eivät välttämättä kuvaa vastaajan mielipidettä parhaiten. (Vilkkä 2005, 195.)

Kysely voidaan lähettää postitse, tai toteuttaa esimerkiksi Internetissä. Kyselijä voi itse mennä paikan päälle teettämään kyselyn ja ottaa vastaukset mukaansa saman tien, tai sitten vastaukset voidaan lähettää kyselyn teettäjälle jälkikäteen esimerkiksi postitse. Henkilökohtaisesti tarkoitettussa kyselyssä tutkija on lähettänyt kyselyn postitse, mutta huolehtii itse täytettyjen lomakkeiden noutamisesta. Tällä tavoin tutkija voi itse vielä keskustella tutkittavien kanssa esiin nousseista asioista. (Hirsjärvi ym.2009,191–192.)

Kyselylomakkeen suunnittelusta ei ole olemassa tarkkoja sääntöjä, mutta muutamat seikat on hyvä pitää mielessä onnistuneen kyselylomakkeen laadinnassa. Kyselyn olisi oltava tarpeeksi selkeä ja yksinkertainen. Käsitteet pitäisi olla sellaisia, että kaikki ymmärtäisivät ne samalla tavalla. Kysymykset on hyvä pitää myös lyhyinä. Ihmisillä ei aina ole muodostunut mielipiteitä joistakin seikoista, siksi vastausvaihtoehtona on hyvä myös olla kohta ”ei mielipidettä”. Kysymysten määrä ja järjestys on hyvä miettiä huolella; perustana on se, että yleiset kysymykset on hyvä sijoittaa kyselyn alkupuolelle, kuin taas spesifiset eli rajatut kysymykset loppupäähän. Jos kysymyksiä on todella paljon, voi olla että vastaajat eivät jaksaa tai ehdi vastata aikaa vievään kyselyyn. Sanamuotojen käyttöön ja valintaan on hyvä kiinnittää huomiota väärinymmärrysten välttämiseksi. (Hirsjärvi ym. 2009, 202–203.)

Kyselyn etuna pidetään sitä, että sen avulla voidaan kerätä laajaa tutkimusaineistoa. Kysely voidaan tehdä monilla ihmisillä ja kysely voi olla pituudeltaan hyvinkin laaja. Myös huolellisesti suunnitellun kyselyn tulokset voidaan saada helposti tallennettavaan muotoon ja analysoida ne tietokoneen avulla. Kyselyn heikkouksina pidetään vastaavasti sen luotettavuutta; ei voida taata, että kyselyyn osallistuneet olisivat vastanneet kovin huolellisesti tai edes rehellisesti kysymyksiin. Kysely saattaa aiheuttaa myös väärinymmärryksiä ja kysymykset voidaan ymmärtää eri tavoin kuin tutkija oli alun perin ne tarkoittanut. Tämän takia hyvän kyselylomakkeen tekeminen vie aikaa ja vaatii kyselyn teettäjältä monenlaista tietoa ja taitoa. (Hirsjärvi ym. 2009, 195.)

6.2.1 Kyselylomakkeen laadinta ja toteutus

Kyselyn laadinta aloitettiin hahmottelemalla mahdollisia aihealueita, joita kyselyssä käsitellään. Aihealueiksi valikoituivat taustatiedot, ruokailutottumukset kotona ja koulussa, kouluruoan arvostus ja ruokailutilan viihtyisyys sekä ruoan tuottaminen ja val-

mistus. Viimeiseksi kysyttiin kyselylomakkeen toimivuudesta ja kuinka kyselyn tekeminen koettiin. (Liite 1.) Kyselyssä haluttiin painottaa ruokaketju-tietämystä ja kouluruoan arvostusta, mutta arvostusta on hyvin vaikea mitata konkreettisesti. Arvostus kouluruokaan kohtaan voikin ilmetä monella tapaa, ja esimerkiksi ruokailutapojen kartoituksella saadaan jotain kuvaa yleisestä näkemyksestä kouluruokaa kohtaan.

Kyselylomakkeessa käytettiin viisiportaista Likertin asteikkoa (1-5), jossa 1 täysin samaa mieltä, 2 osittain samaa mieltä, 3 en osaa sanoa, 4 osittain eri mieltä ja 5 täysin eri mieltä. Näin ollen kyselystä ei saatu tarkkaa tietoa esimerkiksi siitä, kuinka usein oppilaat käyvät syömässä koululounaan, mutta kyselyn pääteemoja ajatellen se ei ollut tärkein asia selvittää. Avoimia kysymyksiä kyselyssä on vain muutama, koska niitä haluttiin tietoisesti välttää. Avoimiin kysymyksiin ei vastausprosentti ole niin suuri, ja siten kyselyn luotettavuus kärsisi. Kyselylomakkeeseen laitettiin osaan kysymyksistä vastausvaihtoehdoksi kohta ”jokin muu, mikä?” Näin haluttiin varmistaa, se, että kyselyyn vastaaja löytää sopivan vastausvaihtoehdon. Rastittamalla kohdan ”jokin muu, mikä?” vastaaja saa kirjoittaa tyhjälle kohdalle itselleen sopivan vastausvaihtoehdon.

Kyselylomakkeen testaus toteutettiin kohdekoulun 7.- ja 9.- luokan oppilaille. Kyselyn toteutusviikoksi oli sovittu viikko 38, johon rehtori oli tehnyt aikataulun, jonka mukaan kysely tehtiin. (Liite 2.) Kyselyä oltiin teettämässä koko viikko kohdekoulussa. Jokaisen 7. ja 9. luokan ryhmille oli varattu yhden oppitunnin verran aikaa vastata kyselyyn. Koulun kotitalousopettajat olivat apuna, kun kyselyn tekijöiden olisi pitänyt olla kolmessa eri luokassa yhtä aikaa. Kyselyviikon aikana saatiin kaiken kaikkiaan 259 täytettyä kyselylomaketta, joiden tiedot kirjattiin manuaalisesti Webropol ohjelmaan päivittäin kyselyn toteutusviikon aikana. Havainnointi suoritettiin heti seuraavalla viikolla, joten sen takia oli tärkeää saada alustavia kyselyn tuloksia.

6.2.2 Huomioita kyselylomakkeesta

Kyselylomakkeesta tehtiin heti tiettyjä huomioita jo samalla viikolla kun kyselyä oltiin suorittamassa kohdekoulussa. Vastaajat kokivat erityisen vaikeaksi kysymyksen 21, jossa piti luetella ruoan tuottamiseen ja valmistamiseen liittyviä ammattilaisten tai työntekijöiden nimiä. Samoin muutamat sanat olivat vastaajille vaikeita, kuten sosiaalinen media, alkutuotanto ja logistiikka. Logistiikka sana ei varmaan ole kovin yleisesti käytetty sana yläkoulussa, vaan enemmänkin se kuuluu ammattikorkeakoulun ”sa-

navarastoon”. Logistiikka sanaa olisi varmaan pitänyt ”avata” esimerkiksi kysymyksen lisätiedoissa. Oletuksemme oli, että alkutuotanto sana olisi tuttu ainakin 9-luokkalaisille biologin tunneilta. Seitsemäsluokkalaiset puolestaan ovat juuri muutama viikko sitten aloittaneet yläasteen, joten heidän kohdallaan se on ymmärrettävää, ettei sana ole kovin tuttu. Tähän alkutuotantoon liittyvään väittämään oli kuitenkin pääsääntöisesti vastattu todella hyvin, olipa se tiedetty tai arvattu.

Sosiaaliseen mediaan liittyvään kysymykseen olisi ollut hyvä laittaa vastausvaihtoehtoksi: En käytä sosiaalista mediaa ollenkaan. Tällä olisi huomioitu vastaajat, jotka käyttävät vain vähän, tai ei ollenkaan esim. Internetiä. Sosiaalisen median kysymyksessä esiin nousi myös Skype, joka tarkoittaa tietokoneen välityksellä ”soitettua” puhelua tuttaville ja tämä vastausvaihtoehto ei tullut meille itsellemme mieleen ollenkaan.

Kysymyksessä 5 pyydettiin vastaamaan siihen, mikä saisi tulemaan ruokailemaan koulun ruokasaliin, jos ei nykyisin käy ollenkaan ruokailemassa. Tämä oli turha kysymys kyselylomakkeessa, koska kysymykseen vastasivat vain ne henkilöt, jotka eivät syöneet koululounasta ollenkaan. Kysymykseen ei vastannut kuin 20 oppilasta, joten pysyttiin toteamaan, että kouluruokaa syö enemmistö kyselyyn vastanneista. Toki tämän kysymyksen kautta saattaa väliin pudota niitäkin, jotka eivät käy syömässä kuin muutamana päivänä viikossa. Ehkä tarkentava kysymys nuorten ruokailusta koulussa viikokotasolla olisi ollut paikallaan, mikäli opinnäytetyö olisi painottunut enemmän ravitsemukseen.

Kysymyksessä 17 pyydettiin oppilaita valitsemaan kolme adjektiivia, jotka kuvaavat suomalaista ruoan tuottamista ja valmistusta parhaiten. Kysymys oli mielestämme hyvä, mutta valitettavasti osa vastausvaihtoehtoista jäi toisen sivun yläreunaan ja samalla osittain huomiotta.

6.3 Havainnointi

Havainnointia voidaan käyttää sekä kvalitatiivisessa että kvantitatiivisessa tutkimuksessa. Havainnoinnin yhtenä etuna on se, että sen avulla saadaan välitöntä, suoraa tietoa yksilöiden, ryhmien tai organisaatioiden toiminnasta sekä käyttäytymisestä. Kohdetta voidaan tarkastella luonnollisessa ympäristössä ja siksi havainnoinnista voidaan

pitää todellisen elämän ja maailman tutkimisena. (Hirsjärvi ym. 2009, 213.) Havainnointi sopii hyvin tilanteisiin, jossa tilanteet muuttuvat nopeasti, tai ovat vaikeasti ennakoitavissa. Havainnointia on kritisoitu tutkimusmenetelmänä siitä, että havainnoija saattaa muuttaa luonnollista tilannetta ja tapahtumien kulkua. Tutkimuksen objektiivisuus voi myös kärsiä siitä, jos havainnoitsija sitoutuu emotionaalisesti tutkittavaan ryhmään tai tilanteeseen. Havainnointi on myös aikaa vievä sekä hankala prosessi ja monesti se on korvattu kyselyllä tai haastattelulla. (Vilkkä 2006, 42–45.)

Eri havainnointitapoja jaotellaan pääsääntöisesti sen mukaan, kuinka tutkija toimii suhteessa tutkimuskohteeseen. Erot niiden välillä eivät kuitenkaan aina ole niin selkeitä. Kaksi merkittävintä havainnointitapaa ovat tarkkaileva ja osallistuva havainnointi. Tarkkailevalla havainnoinnilla tarkoitetaan kohteen ulkopuolista havainnointia. Tutkija ei itse osallistu millään tavoin tutkimuskohteen toimintaan. Tarkkailun on tällöin oltava ennalta jäsenneltyä ja järjestelmällistä. Osallistuvassa havainnoinnissa tutkija osallistuu tutkimuskohteensa toimintaan jollakin tavalla ennalta sovittuna ajankohtana. Osallistuva ja tarkkaileva havainnointi kannattaa suunnata tiettyihin tutkimusongelmiin ja havainnoida niistä näkökulmista. (Vilkkä 2006, 42–45.)

6.3.1 Havainnoinnin toteutus

Tutkimusta varten päätettiin suorittaa tarkkailevaa havainnointia koulun ruokasalissa. Tällä haluttiin saada kyselyn tueksi lisätietoa mm. oppilaiden suhtautumisesta ruokaan. Yksi havainnoitava asia oli, kuinka oppilaat suhtautuvat ympäristöönsä, eli koulun ruokasaliin. Tarkkaileva havainnointi soveltuu mm. silloin, kun tutkitaan sitä, miten ihmiset käyttäytyvät ja hallitsevat tilaa ympärillään (Vilkkä 2006, 43).

Havainnointi päätettiin toteuttaa heti kyselyviikon jälkeen. Tarkoituksena oli saada kyselystä vinkkejä siihen, mitä asioita kannatti havainnoida ja painottaa havainnointiviikolla. Lisäksi voitiin arvioida sitä, kuinka hyvin kyselyn tulokset vastasivat havainnoinnin kautta saatuja tuloksia eli tukivatko tulokset toisiaan. Ennen havainnointiviikkoa tehtiin havainnointisuunnitelma (Liite 3.), joka toimi havainnoinnin runkona. Tällä tavoin pyrittiin välttämään se, ettei keskitytä opinnäytetyön kannalta epäolennaisten asioiden havainnointiin. Havainnointia suoritettiin koulun ruokasalissa yhteensä kolmena päivänä. Tutkijat olivat havainnoimassa kahtena päivänä yhdessä ja kerran itse-

näisesti, jotta saataisiin mahdollisimman monipuolinen otos. Havainnointia suoritettiin yhdessä päivässä noin 1,5 tuntia.

Havainnoitavia asioita olivat ruokailun yleinen kulku ja ruokailutilan viihtyvyys, ruokaan suhtautuminen sekä muut yllättävät havaitut asiat. Ensimmäisessä asiakokonaisuudessa havainnoitiin ottavatko oppilaat kaikkia lounaskomponentteja lautaselleen, ruokailutilanteen rauhallisuus, yleinen tunnelma ruokasalissa sekä sitä, syövätkö oppilaat lautasensa tyhjäksi. Toisessa asiakokonaisuudessa havainnoitavat asiat olivat ruoan arvostus sekä ruoan tuotantoon ja valmistukseen liittyviä asioita. Ensimmäisen asiakokonaisuuden asioita oli huomattavasti helpompi havainnoida käytännössä kuin toisen asiakokonaisuuden asioita. Toisessa havainnointikokonaisuudessa pyrittiin huomioimaan sitä, jos oppilas puhuu ruoasta epäkunnioitettavaan sävyyn, tai muuten esimerkiksi ”leikkii” ruoalla. Havainnoitiin myös sitä, kuinka koulun ruokasalin seinillä oli esillä esimerkiksi ruoan tuottamiseen ja valmistukseen liittyvää tietoutta julisteiden muodossa, tai kiinnittivätkö oppilaat erityisesti huomiota luomutuotteisiin tms. Toisessa havainnointikokonaisuudessa oli sellaisia asioita, joita on vaikea havainnoida konkreettisesti, joten siksi oli käytettävä myös muita menetelmiä, kuten keskustelu koulun ruokapalveluvastaavan kanssa ja koulun ruokasalin havainnointi.

7 TULOKSET

Kyselyyn vastasi yhteensä 259 oppilasta. Taulukossa 1 on havainnollistettu tyttöjen, poikien, sekä 7.- ja 9.-luokkalaisten määrät. Kahdesta vastauslomakkeesta puuttui joko sukupuoli- tai luokka kysymyksen tiedot, joten siksi luvut eivät vastaa kaikkein vastaajien määrää.

TAULUKKO 1. Vastaajien perustiedot

	<i>Tytöjä</i>	<i>Poikia</i>	<i>Yhteensä</i>
7.-luokkalaaisia	69	74	143
9.-luokkalaaisia	53	61	114
Yhteensä	122	135	257

Kyselylomake toteutettiin paperilomakkeella kohdekoulun rehtorin toivomuksesta. Kyselylomakkeen pohja tehtiin webropolin. Webropol on kansainvälinen selainkäyttöinen ohjelmisto ja sijaitsee Webropolin palvelimella. (Webropol 2012). Vastaukset syötettiin manuaalisesti ohjelmaan, jonka avulla tehtiin ristiintaulukointia luokkasteitten, sekä tyttöjen ja poikien välillä. Webropolista saatiin niin prosentuaalista kuin lukumääräistä tietoa, joita analysoitiin eri tavalla.

7.1 Ruokailutottumukset koulussa ja kotona

Kaikista vastanneista koululounaansa söi päivittäin hieman yli puolet vastaajista. Vain muutama kertoi jättävänsä koululounaan kokonaan syömättä säännöllisesti. Niiltä, jotka jättivät koululounaan kokonaan syömättä, kysyttiin, mikä saisi heidät tulemaan syömään koululounaan. Vastauksista kävi ilmi, että mm. paremman makuinen ruoka saisi heidät ruokailemaan ruokasalissa. Mainittiin myös, että tilavampi ja viihtyisämpi ruokasali lisäisi halukkuutta tulla syömään koululounas.

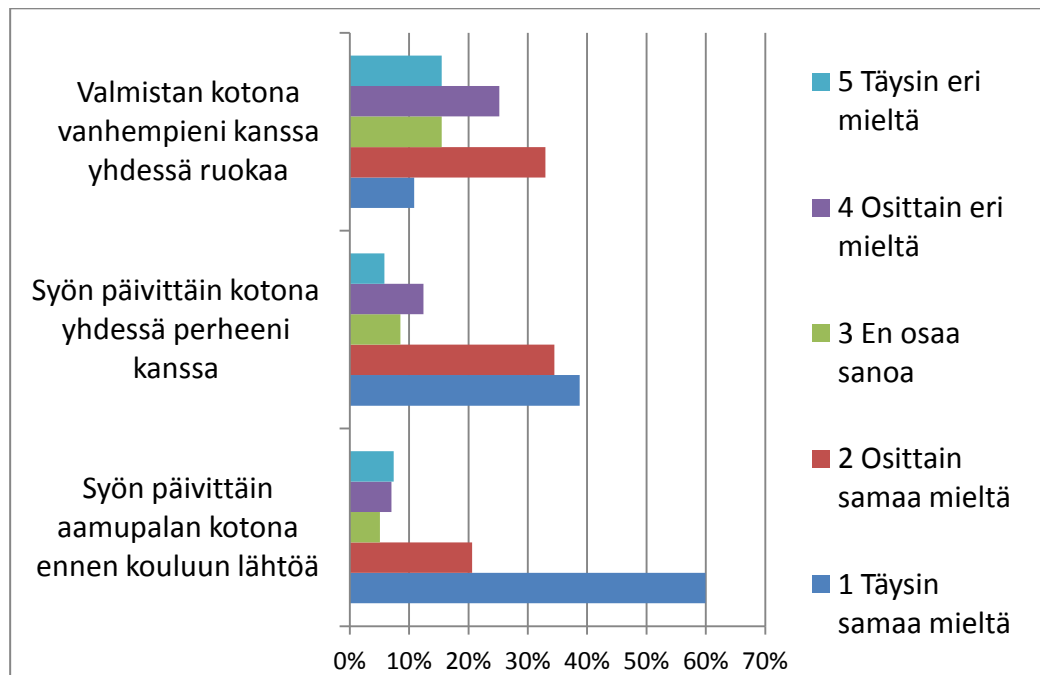
Salaattia lautaselleen valittiin kyselyn perusteella vaihtelevasti. Täysin samaa mieltä väittämän ”Syön salaattia joka päivä” - kanssa oli 23 % vastanneista ja osittain samaa mieltä oli 40,5 %. Noin kuusi prosenttia ruokasalissa ruokailevista oppilaista ei syö salaattia lainkaan. Leipää vastasi syövänsä säännöllisesti vain 14 % vastanneista. Vastanneista 40,5 % on samaa mieltä väittämän ”Syön lautasen tyhjäksi” kanssa. Täysin eri mieltä tämän väittämän kanssa oli vain 2 %.

Täysin tai osittain samaa mieltä ”Juon koululounaalla maitoa tai piimää” -väittämän kanssa oli 67,5 % vastanneista. Vastanneista 14 % ei juo maitoa tai piimää koululounaalla koskaan. Vastauksissa ilmeni huomattavia eroavaisuuksia tyttöjen ja poikien välillä; 73 % pojista juo maitoa eli oli täysin samaa mieltä tai osittain samaa mieltä väittämän kanssa, kun vastaava lukema tytöillä oli 61 %. Pojista 9 % vastasi, ettei juo koululounaalla maitoa, kun tytöistä peräti 19,5 % ei juo koululounaalla maitoa tai piimää.

Ruokailutottumus-osiosta vaikeimmiksi koettiin väittämä ”Pyrin koostamaan koululounaani lautasmallin mukaisesti”, sillä tähän vastanneista 34 % ei osannut sanoa mielipidettään. Vain 4 % kaikista vastanneista oli väittämästä täysin samaa mieltä. Väittämä ”Syön terveellisiä välipaloja koululla” vastasi täysin tai osittain samaa mieltä 32

% vastanneista, kun vastaavasti väittämän ”syön karkkia, jäätelöä, tai juon energia- tai virvoitusjuomia koulussa” kanssa oli täysin tai osittain samaa mieltä 28 % .

Kyselyssä kysyttiin myös muutamia kysymyksiä liittyen ruokailutottumuksiin kotona. (Kuvio 1.) Vastanneista melkein 60 % oli samaa mieltä väittämän ”Syön aamupalan kotona ennen kouluun lähtemistä” kanssa. Vain 7 % oli tämän väittämän kanssa täysin eri mieltä. Yhdessä perheensä kanssa ruokailee noin puolet vastaajista kun taas täysin eri mieltä oli noin 6 % vastaajista. Myös moni pitää leipomisesta kotona, sillä n. 47 % vastaajista oli täysin tai osittain samaa mieltä tämän väittämän kanssa.



KUVIO 1. Ruokailutottumukset kotona

Ruokailutottumukset kotona osiossa miellettiin kaikkein hankalimmiksi väittämä ”Kotona oppimani ruokailutottumukset vaikuttavat kouluruokailuun”, sillä 27 % ei tähän osannut vastata. Moni kuitenkin koki, että opitut ruokailutottumukset vaikuttavat koulussa, sillä hieman vajaa 60 % vastanneista oli täysin tai osittain samaa mieltä. Kyselyssä kysyttiin kokevatko vastaajat vanhempiensa olevan kiinnostuneita heidän kouluruokailustaan. Tuloksista käy ilmi, että vastaajista 47 % kokee vanhempiensa olevan kiinnostuneita kouluruokailusta ja siitä, mitä ruokaksi tarjotaan. Vastaajista 10 % vastasi, etteivät vanhemmat ole kiinnostuneita ja 43 % ei osannut sanoa. Vastauksissa kävi ilmi eroavaisuudet sukupuolten välillä. Tytöt kokivat poikia useimmiten, että heidän

vanhempansa ovat kiinnostuneita heidän kouluruokailustaan. Luokka-asteittain tarkasteltuna 7.- luokkalaiset kokivat kysymyksen hankalaksi, sillä heistä hieman alle puolet vastasi, etteivät osaa sanoa. Vastaava luku 9.- luokkalaisilla oli 37 %.

7.2 Mielipiteet kouluruoasta

Kyselyssä kysyttiin vastaajien mielipidettä mm. kouluruoasta, ruokailuhetkestä ja ruokailutilasta. Suurin osa vastaajista oli täysin tai osittain samaa mieltä siitä, että ruokailuhetki on rauhallinen. Ruokalaa pidettiin myös siistinä, sillä n. 82 % vastaajista oli täysin tai osittain samaa mieltä tämän väittämän kanssa. Hieman yli 60 % vastaajista koki ruokasalin viihtyisäksi. Tämän väittämän kanssa täysin eri mieltä oli vain 5 % vastaajista. Alle 10 % kaikista vastanneista oli täysin samaa mieltä siitä, että kouluruoka on hyvää, kun taas väittämän kanssa täysin tai osittain eri mieltä oli 32 %. Kouluruokaa täysin tai osittain laadukkaana piti 31 % vastaajista. Täysin tai osittain eri mieltä olivat lähes 40 % vastaajista. Oppilaista hieman alle puolet vastasi jaksavansa täysin tai melko hyvin kouluruoan avulla päivän loppuun asti.

Tiedosteltiin myös sitä, kuinka ruokasalin viihtyvyyttä voisi vastaajien mielestä parantaa. Vastaajat saivat valita valmiiksi annetuista vastausvaihtoehdoista useamman vaihtoehdon, joista suosituimmaksi nousivat ruokasalin sisustuksen uusiminen ja musiikki. Yli puolet vastaajista oli valinnut nämä vaihtoehdot. Vähän alle puolet oli rastittanut lisäksi ruoan esille laittoon liittyvän vaihtoehdon. Hieman yli 30 % vastaajista oli valinnut vaihtoehdon, jossa ehdotettiin viihtyvyyden parantamista somistuksilla, kuten esimerkiksi pöytäliinoilla ja oppilaiden tekemillä töillä. Lisäksi vastaajat saivat ehdottaa omaa ruokasalin viihtyvyyttä parantavaa tekijää. Muutamat vastaajat ehdottivat mm. tilojen remontoimista suuremmaksi, television lisäämistä ruoka-saliin ja ruoan maun parantamista.

Kyselyssä haluttiin selvittää jollain tapaa kouluruoan arvostusta, sillä se oli toinen pääaihe. Aiemmin todettiin jo, että arvostus ilmenee mm. tekojen kautta. Siksi halusimme tietää, että kiittävätkö vastaajat ruoasta ja nostaisiko jälkiruoan tarjoaminen arvostusta kouluruokaa kohtaa. Vastanneista noin 70 % kertoi kiittävänsä ruoasta, kun 15 % ei osannut sanoa. Suurin osa vastaajista 80 % oli sitä mieltä, että he arvostaisivat kouluruokaa enemmän jälkiruoan kanssa. Vastaajista 16 % ei osannut sanoa ja vain 4 % ei arvostaisi enempää, vaikka jälkiruokaa tarjottaisiin. Suosikkijälkiruoiksi, joita

vastaajat toivoivat tarjottavan, olivat leivonnaiset, rahat, kiisselit ja hedelmät. Vastaajat saivat myös itse ehdottaa mieluisia jälkiruokia valmiiksi annettujen vastausvaihtoehtojen lisäksi. Eniten kannatusta omista ehdotuksista saivat mm. jäätelö, vanukas, pirtelöt ja keksit.

Vastaajat saivat antaa arvosanan kouluruoalle asteikolla 4-10. Kaikkia numeroita esiintyi, ja kouluruoan keskiarvoksi saatiin 7,12. (Kuvio 2.) Vastaajien perustelut arvosanalle kohdistuivat useimmiten ruoan makuun ja ulkonäköön. Yleinen näkemys näytti olevan se, että kouluruoka on joskus hyvää, mutta ei aina. Ulkonäköä ei pidetty kovin houkuttelevana ja yhtenä arvosanaa alentavana tekijänä pidettiin perunoita, jotka olivat joko raakoja tai ylikeitettyjä. Jälkiruokaa olisi toivottu olevan tarjolla useammin. Yksi vastaajista totesi, että jopa vangeille tarjotaan parempaa ruokaa kuin kouluissa. Suurimmasta osasta vastauksista on havaittavissa se, että kouluruoan toivotaan olevan värikkäämpää ja maustetumpaa. Ruoan ja raaka-aineiden laatua pidettiin keskivertoa huonompana. Kouluruoka sai kuitenkin myös positiivista palautetta; sen mainittiin olevan terveellistä ja täyttävää. Myös ruoan riittävyys mainittiin muutamassa perustelussa olevan kohdillaan. Yksi vastaaja perusteli kouluruoalle antamansa kiihdyttävän arvosanan näin: ”Huonoina päivinä kouluruoka on päivän kohokohta”

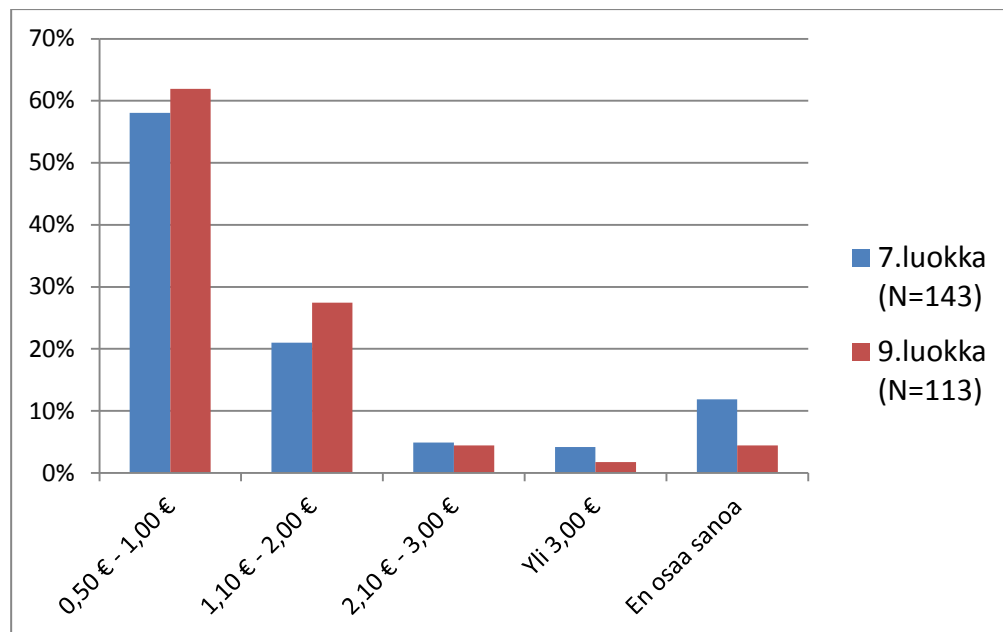


KUVIO 2. Arvosana kouluruoalle

Kyselyssä tiedusteltiin vastaajien innokkuutta maksaa kouluruoasta. Suurin osa vastaajista ei olisi valmis maksamaan kouluruoasta muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta

ta. Moni tähän kysymykseen myönteisesti vastanneista laittoi oman lisäyksen, että olisi valmis maksamaan siinä tapauksessa, jos kouluruoka olisi laadukkaampaa.

Vastaajia pyydettiin arvioimaan paljonko yhden kouluruoka annoksen raaka-aineet maksavat oppilasta kohden. Tällä pyrittiin kartoittamaan vastaajien tietämystä koululounaan kustannuksista. Suurin osa tiesi tai arvasi oikean vaihtoehdon, joka on 0,5 €–1,00 €. Alla olevasta kuviosta 3 on nähtävissä luokkakohtaiset erot, joissa 9.-luokkalaisten tietotaso on suurempi kuin 7.-luokkalaisten.



KUVIO 3. Paljonko yhden kouluruoan annoksen raaka-aineet maksavat yhtä oppilasta kohden luokkakohtaiset erot

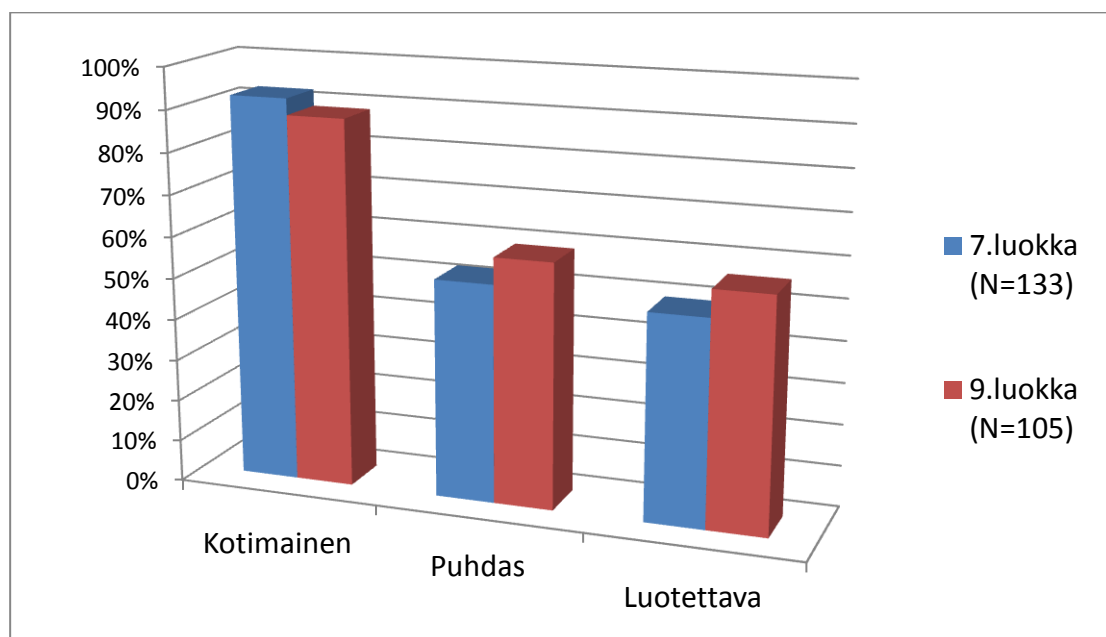
7.3 Ruoan tuottamiseen ja valmistamiseen liittyvä tietous

Kyselyn viimeisessä osiossa haluttiin kartoittaa vastaajien tietolähteitä ruoan tuottamisesta ja valmistuksesta. Tuloksista ilmenee, että vastaajat olivat saaneet eniten tietoa vanhemmilta, koulusta, televisiosta, Internetistä sekä lehdistä. Tyttöjen ja poikien välillä ei ilmennyt suuria eroja; molemmilla sukupuolilla ensimmäisenä tiedonlähteenä oli koulu, vanhemmat ja televisio.

Luokkakohtaisia eroja verratessa eroavaisuudet olivat selkeästi havaittavissa. Seitsemäsluokkalaisten olivat saaneet eniten tietoa ruoan tuottamisesta ja valmistuksesta van-

hemmiltään (85 %), koulusta (78 %), televisiosta (73 %), neljäntenä Internet ja viidentenä lehdet. Yhdeksäsluokkalaisten TOP 5 muodostivat televisio(74 %) sekä koulu (73 %), toisena vanhemmat (72 %), Internet (62 %), neljäntenä lehdet ja viidentenä kaverit.

Seuraavaksi vastaajia pyydettiin valitsemaan kolme adjektiivia, jotka kuvaavat heidän mielestään parhaiten suomalaista ruoan tuotantoa ja valmistusta. Vastausvaihtoehtoja valittiin useimmiten vaihtoehdot: kotimaisuus, puhtaus sekä luotettavuus. Samat adjektiivit esiintyivät molemmilla luokka-asteilla. (Kuvio 4.) Tyttöjen ja poikien eroja vertaillen huomioitavaa oli se, että tyttöjen kohdalla terveellisyys nousi kolmen suosituimman joukkoon kotimaisuuden ja luotettavuuden kanssa. Pojilla kolme suosituinta olivat kotimaisuus, puhtaus ja luotettavuus. Vastaajat saivat ehdottaa myös omaa adjektiivia valmiiksi annettujen vastausvaihtoehtojen lisäksi ja muutamat vastaajat ehdottivat kallista ja kehityskelpoista.



KUVIO 4. Suomalaista ruoan tuottamista ja valmistusta parhaiten kuvaavat kolme adjektiivia luokka-asteittain.

Kyselyssä kysyttiin myös sitä millä tavoin vastaajat olisivat halukkaita oppimaan uusia asioita suomalaisesta ruoan tuotannosta ja valmistuksesta. Vastaajilla oli mahdollisuus rastittaa useampi vaihtoehto valmiiksi annetuista vaihtoehtoista tai ehdottaa omaa vastausvaihtoehtoa. Viisi suosituinta vaihtoehtoa olivat käynti maatilalla, ruoan

tuotantoon ja valmistukseen liittyvän teemaviikon järjestäminen koulussa, vierailu elintarvikeyrityksessä esim. kauppa, tutustuminen koulun keittiön toimintaan sekä jaetulla viidennellä sijalla itsenäinen opiskelu aiheesta esim. Internetissä ja tutustuminen elintarviketukkuun.

Tyttöjen ja poikien välillä oli selkeästi eroja. Tytöt olivat eniten kiinnostuneita maatilalla käynnistä (yli 50 %), teemaviikon järjestämisestä koululla (45 %) sekä koulun keittiön toimintaan tutustumisesta (35 %). Pojat sen sijaan olivat kiinnostuneita vierailusta elintarvikeyrityksessä (37 %), itsenäisestä opiskelusta Internetissä (32 %) sekä teemaviikon järjestämisestä koululla (32 %).

Luokka-asteita verratessa havaittiin myös eroja. Seitsemäsluokkalaiset olivat kiinnostuneimpia maatilakäynnistä (43 %), tutustumisesta koulun keittiön toimintaan (38 %) sekä vierailusta elintarvikeyrityksessä (37 %). Yhdeksäsluokkalaiset olivat puolestaan kiinnostuneimpia teemaviikon järjestämisestä (38 %), elintarvikeyrityksessä vierailusta (33 %) sekä tutustumisesta elintarviketukkuun (28 %).

Sosiaalisesta mediasta esitettiin kysymyksiä, jotka käsittelivät yleisellä tasolla sosiaalisen median kanavien käyttämistä, sekä vastaajien halukkuutta hyödyntää niitä koulutehtävien teossa. Kaksi yleisesti eniten käytettyä sosiaalisen median kanavaa olivat facebook ja blogit. Puolet vastaajista ilmoitti voivansa tehdä myös koulutehtäviä facebookin kautta. Tämän lisäksi vastaajat olisivat valmiita käyttämään koulutehtävien tekoon myös blogeja sekä twitteriä. Tyttöjen ja poikien välillä ei ollut suuria eroja sosiaalisen median käytössä tai innokkuudessa käyttää niitä oppimisvälineenä.

Kyselyn avoimessa kysymyksessä vastaajia pyydettiin luettelemaan ammattilaisia tai työntekijöitä, jotka osallistuvat ruoan tuotantoon ja valmistukseen jollakin tapaa. Kysymys oli kyselylomakkeen selvästi vaikein kysymys. Kaikkein useimmin vastaukseksi oli kirjoitettu kokit (40 %), keittäjä/koulun ruokalatyöntekijä (34 %) maanviljelijät (20 %), ruoan kuljettajat/logistiikka (22 %), teurastaja (14 %), sekä kauppiaat, tehdastyöntekijä/jalostaja/elintarviketeollisuus. Muutamia yksittäisiä vastauksia olivat mm. leipuri, pakkaaja, sekä tiskaaja/kokin apulainen.

Kyselyn loppuosa koostui väittämistä, joissa vastaajan tuli valita vain yksi vaihtoehto. Väittämät olivat: 1. Mitä logistiikalla tarkoitettiin, 2. Sydänmerkki elintarvikkeessa

kertoo, että. 3. Mitä alkutuotantoon kuuluu 4 Luomu tarkoittaa. 5. Tuotteen pakkausmerkinnässä on ilmoitettava aina. 6. Yksi suurimmista elintarvikeyrityksissä Suomessa on.

Ensimmäisessä väittämässä kysyttiin logistiikka-sanana tarkoitusta ja vajaa puolet vastaajista tiesi sanan tarkoittavan tavaroiden kuljettamista. Logistiikka sana koettiin vaikeaksi, ja sitä olisi voinut avata kysymyksen lisätiedoissa. Kaikista vastaajista 37 % käsitti sanan tarkoittavan tavaroiden tilaamista, kun taas 17 % oletti sanan tarkoittavan tavaroiden myymistä. Tyttöjen ja poikien välisessä tietämyksessä ei näyttänyt olevan paljon eroavaisuutta.

Toisessa väittämässä kysyttiin sydänmerkin merkitystä elintarviketuotteissa, jonka oikea vastaus on suolan ja rasvan vähentämien tuotteissa. Väittämän oikean vastauksen tiesi tai arvasi oikein vain 32 % vastaajista. Kaikista vastaajista 59 % luuli elintarviketuotteissa olevan sydänmerkin kertovan tuotteen olevan terveystuote ja loput vastaajista luuli merkin kertovan tuotteen olevan 100 % kotimainen. Tässäkään kysymyksessä ei ilmennyt suuria eroja tyttöjen tai poikien tietämyksen välillä.

Kolmannessa väittämässä tiedusteltiin mitä alkutuotantoon kuuluu ja siihen oli vastattu suurimmaksi osaksi oikein. Kaikista vastaajista 94 % tiesi maanviljelyn kuuluvan alkutuotantoon. Sanana alkutuotanto koettiin vaikeaksi ja siksi sitä olisi pitänyt selittää kysymyksen lisätiedoissa. Loput vastaajista piti alkutuotantoon kuuluvina asioina teurastamista ja porkkanan kuorimista.

Tyttöjen ja poikien välillä oli tietämyksessä eroja, sillä tytöt olivat valinneet tähän väittämään useammin oikein vaihtoehdon kuin pojat. Tytöistä 85 % tiesi alkutuotantoon kuuluvan maanviljelyn, kun taas 10 % vastasi alkutuotantoon kuuluvaksi teurastuksen. Pojista 75 % tiesi oikean vaihtoehdon väittämään. Pojista 9 % valitsi teurastuksen kuuluvan alkutuotantoon ja loput valitsi porkkanan kuorimisen.

Neljännessä väittämässä kysyttiin luomu- sanan tarkoitusta ja siihen oli vastattu suurimmaksi osaksi oikein. Kaikista vastaajista 78 % tiesi luomun tarkoittavan luonnonmukaista. Kotimaisen tuotannon oli puolestaan 19 % kaikista vastaajista. Loput vastaajista oli puolestaan valinnut vaihtoehdon, jossa kerrotaan luomu viljelyssä käytettävän vain kemiallisia torjunta – aineita.

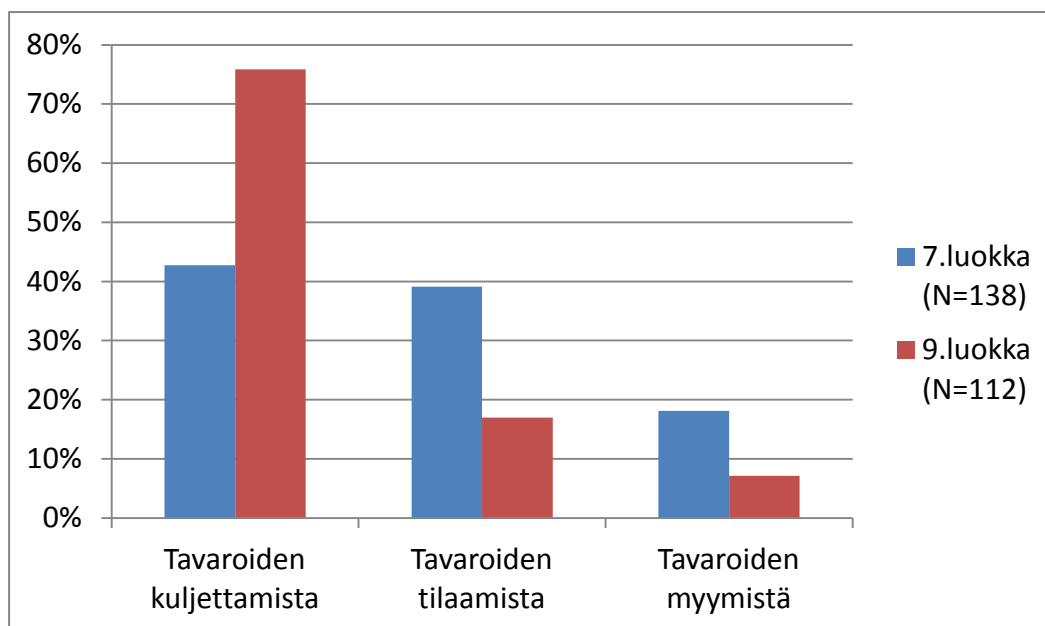
Viidennessä väittämässä kysyttiin mitä tuotteen pakkausmerkinnässä on aina ilmoitettava ja siihen oli kaikista vastaajista 93 % osannut valita oikein viimeinen käyttöpäivä vaihtoehdon. Pakkausmerkintä väittämässä tuli pieni ero tyttöjen ja poikien välillä, sillä tytöt tiesivät poikia useammin oikean vastauksen. Tytöistä 83 % tiesi pakkausmerkinnöissä aina ilmoitettavaksi viimeisen käyttöpäivän, kun vastaavasti pojista 74 % oli valinnut tämän vaihtoehdon. Pojat olivat puolestaan valinneet useammin vääristä vastausvaihtoehdoista säilytysohjeen ilmoitettavaksi pakkausmerkinnöissä

Kuudennessa väittämässä kysyttiin yhtä suurimmista elintarvikeyritystä Suomessa, johon kaikista vastaajista 88 % oli osannut valita oikeaksi vaihtoehdoksi Atrian. Muista vastanvaihtoehdoista Nestlèn oli valinnut 7 % vastaajista, kun taas loput 5 % olivat valinneet Heinon Tukun. Tämä kysymyssarjan viimeinen kysymys oli tiedetty kaikkien parhaiten niin seitsemännen-, kuin yhdeksännenluokkalaisten keskuudessa.

7.3.1 Luokkakohtaiset erot ruokaketjutietämyksessä

Yksi tutkittava asia oli luokkakohtaiset erot tietämyksessä, jotka käsittelivät osa-alueita ruoan tuottamisessa ja valmistuksessa. Kyselyn viimeinen osio oli tästä aihepiiristä. Kyselyn tuloksista käy ilmi, että 9.-luokkalaisten tietomäärä on suurempi.

Yhdeksäsluokkalaisista suurin osa (75 %) tiesi, mitä logistiikalla tarkoitetaan, kun taas seitsemäsluokkalaisista tämän tiesi vain 42 %. Kuviossa 5 on nähtävissä selkeästi luokkakohtaiset erot logistiikka sanan tietämyksestä.



KUVIO 5. Logistiikka sanan tietämys luokka-asteittain

Logistiikka väittämän lisäksi suuria luokkakohtaisia eroavaisuuksia oli Sydänmerkin tarkoitus- väittämän tietämyksessä. Yhdeksäsluokkalaisista melkein puolet (49 %) tiesi sydänmerkin tarkoituksen, kun taas suurin osa seitsemäsluokkalaisista 64 % vastasi kysymykseen väärin. Loppujen väittämien vastausvaihtoehtojen valinnoissa ei havaittu suuria luokka-asteisia eroja.

7.4 Havainnoinnin tuloksia

Kyselyn tueksi valittiin toiseksi tutkimukseksi havainnointia kohdekoulussa. Havainnointia suoritettiin kummankin havainnoijan osalta kolmena päivänä ja havainnoinnissa kiinnitettiin huomiota oppilaiden käyttäytymiseen, ruoan ottamiseen, ruoan pois heittämiseen sekä ruokasalin yleiseen tunnelmaan. Havainnoinnissa keskityttiin eri päivinä eri asioihin.

Havainnoinnissa huomattiin ruokalajin merkitys menekkiin. Havainnointiviikolla oli selkeästi huomattavissa kuinka osa ruoista oli suosittumia kuin toiset. Koulun ruokapalveluvastaava kertoi, että välipalaa ostetaan useammin silloin, kun ruokana on vähemmän suosittua ruokaa. Myös salaattia otetaan silloin enemmän. Annoskoot vaihtelivat paljon; jotkut söivät vain pelkän salaatin, kun vastaavasti toiset ottivat ruokaa

reilusti. Tytöt ottivat yleisesti pienempiä annoksia kuin pojat. Pojat ottivat useammin maitoa kuin vettä, kun taas tytöt suosivat vettä ruokajuomana. Leipänä tarjoiltiin usein näkkileipää, eikä sitä otettu kovinkaan usein. Yhtenä havainnointikertana tarjoiltiin ruisleipää, ja silloin leivän menekki oli suuri. Salaattia valittiin lautaselle usein ja melko paljon, mutta toisaalta osa ruokailijoista otti pelkkää pääruokaa, eikä salaattia lautaselleen ollenkaan. Kovinkaan moni ei oikeaoppisesti koostanut ateriaansa tarjottimelle.

Ruokailutila oli aika pieni, ja se täyttyi nopeasti. Ensimmäisenä täyttyi erillinen ruokailutila, jonka jälkeen täyttyi pääruokasali. Oppilaat söivät yhdessä kavereiden kanssa koululounaan, mutta muutama yksittäinen oppilas istui yksin lounastamassa. Opettajat söivät yhdessä omissa pöydissään samassa ruokalassa. Ruokailutila oli sisutettu värikkäästi esimerkiksi verhojen, kaitaliinojen sekä muovikukkien avulla. Ruokasalin seinällä oli oppilastöiden lisäksi julisteita, jotka kuvasivat jollakin tavoin ruoan tuottamista. Ruokalinjastoa oli koristeltu myös erilaisilla esineillä, kuten esimerkiksi meksikolaistyyllisellä hatulla ja isoilla ruokailuvälineillä. Ruokailutilassa oli tarvittavat ohjeistukset esimerkiksi kasvisruoasta ja erityisruokavalioista. Ruokailutila oli yleisesti ottaen siisti, ja ruokalinjastoa pidettiin siistinä koko ruokailun ajan. Kyselyn perusteella oppilaat pitävät ruokailutilaa melko viihtyisänä (Liite 1.) Lisää viihtyvyyttä oppilaiden mielestä saataisiin mm. musiikilla ja kalusteiden vaihdolla sekä tilavammalla ruokasalilla. Havainnoitsijoiden mielestä viihtyvyyttä voisi lisätä esimerkiksi uudistamalla verhot ja pöytälinat enemmän sisustukseen sopivammaksi. Oppilaiden tekemiä töitä voisi olla enemmän ruokasalin seinillä ja tarjoiltavat ruoat voisi laittaa houkuttelevammin esille sekä ruoan ulkonäköön voisi kiinnittää myös huomiota. Kyselyn tuloksien perusteella oppilaat kokevat, ettei heitä tervehditä ruokailuun tullessa. Havainnoinnin tulokset vahvistivat kommunikoinnin oppilaiden ja ruokasalin henkilökunnan välillä olevan vähäistä.

Koulun ruokasalissa käyttäydyttiin hyvin ja asiallisesti. Yleisesti ruokailutavat olivat hyvät, mutta muutamille jouduttiin muistuttamaan yleisistä ruokailutavoista. Kovinkaan moni ei kiittänyt ruoasta poistuessaan ruokasalista, mutta joitakin kiitoksen sanoja kuului. Ruokailujonot kulkivat sujuvasti, eikä jonossa ollut mitään ylimääraistä häiriötä. Ruokalassa oli normaali melutaso, joista suurimmat äänet aiheutuivat ruokailijoiden keskustelusta ja ruokailuvälineiden kolinasta. Ensimmäiset ruokailijat palauttivat 5 - 10 minuutin päästä ruokailun alkamisesta astiansa astianpalautuspisteeseen.

Ruuhkahuipussa meni noin 15 minuuttia, kun kaikki olivat saaneet ruoan lautaselleen. Havainnoitiin, että tytöt laittoivat ruokaa enemmän biojätteeseen kuin pojat. Silmämääräisesti arvioituna biojätettä ei kuitenkaan muodostunut kovinkaan suuria määriä. Biojätteen syntyyn vaikutti tarjottava ruoka.

8 JOHTOPÄÄTOKSET TULOKSISTA

Kouluruoka on ollut ja on edelleen paljon puheenaiheena. Myös se puhuttaa, kun yhä useampi jättää koululounaan kokonaan syömättä, vaikka se on ilmainen. Kyselymme tulokset antoivat kuitenkin positiivisia tuloksia kouluruoan kohtuullisesta suosiosta kohdekoulussa, sillä melkein jokainen kyselyyn vastanneista söi usein lämpimän aterian koululla. Positiivista kyselyn tuloksissa oli myös se, että salaattia nautittiin aterian yhteydessä melko usein ja moni syö kaiken ottamansa ruoan. Huolestuttavaa oli se, että harva tyttö kertoi juovansa maitoa tai piimää lounaalla. Terveellisiä välipaloja syötiin melko harvoin, mutta toisaalta epäterveellisiä välipaloja kerrottiin nautittavan myös vähän. Hyvä uutinen oli myös vanhempien kiinnostus lapsiensa kouluruokailua kohtaan. Kuitenkin moni vastaajista ei osannut sanoa, ovatko vanhemmat kiinnostuneita heidän ruokailustaan koulussa. Tähän yksi selitys voisi olla se, että vanhemmat eivät suoranaisesti kysy kouluruoasta, mutta kenties osoittavat muulla tavoin kiinnostusta kouluruokaa kohtaan.

Kouluruoan arvostusta on vaikea mitata, ja kyselyssä sitä on haastava kysyä. Saimme kuitenkin konkreettista tietoa siitä, että jälkiruoan tarjoaminen osana koululounasta lisäisi arvostusta. Myös ruokailutilan viihtyvyyttä parantamalla voitaisiin lisätä arvostusta. Ruokaa ei koettu kovin laadukkaaksi, ja myös melko harva oli sitä mieltä, että kouluruoka on hyvää. Kyselyyn vastanneilla näytti olevan melko selkeät mielipiteet siitä miten kouluruokaa ja ruokailua voisi parantaa. Vastauksien yhteenvetona voi todeta, että kohdekoulun oppilaat toivovat laadukkaampaa ja parempaa ruokaa, enemmän ruokavaihtoehtoja ja jälkiruokia ylipäättään tarjottavaksi. Vastaajat kokivat ruokailutilan kuitenkin melkoisen viihtyisäksi ja rauhalliseksi.

Pyrimme valitsemaan sellaisia kysymyksiä, jotka eivät olisi liian hankalia, mutta joiden kautta saataisiin selville yläkouluikäisten tietämys ruokaketjusta. Kyselyn tulosten perusteella vastaajat tiesivät suhteellisen paljon ruoan tuottamisesta ja valmistuksesta,

joka korostui luokka – aste erona. Yllätyimme esimerkiksi siitä, kuinka hyvin Luomusana tiedettiin vastaajien keskuudessa. Lieneekö tietoon syynä nykyään paljon esillä ollut luomukeskustelu, vai onko esimerkiksi koulun kotitaloustunneilla puhuttu luomusta.

Havainnoinnin tulokset vahvistivat osittain hyvin kyselyn tuloksia. Havainnoimme konkreettisesti niitä asioita, jotka kyselyn tuloksissa herättivät huomiota. Yhtenä esimerkkinä tästä on se, että pojat juovat tyttöjä useammin maitoa. Havainnoinnissa kiinnitettiin huomiota siihen, että kovin moni oppilas ei kiittänyt ruoasta palauttaessaan astioita. Kyselyn perusteella moni kuitenkin kiittää ruoasta omasta mielestään. Tässä oli pieni epäkohta, joka selittynee sillä, ettei monikaan kiinnitä huomiota ruoasta kiittämiseen. Jotkut ei varmaankaan myös kehdannut myöntää, ettei kiitä, ja halusi näin antaa paremman kuvan kyselyssä. Kyselyn vastausten perusteella oppilailla on hyvät käytöstavat koulun ruokasalissa. Havainnoinnissa kiinnitettiin samaan asiaan huomiota.

9 LOPUKSI

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos on viime vuonna toteuttanut uuden laajan kouluterveyskyselyn. Kouluterveyskyselyn (2011) vastauksista ilmenee, että 70 % kaikista vastanneista kertoi, ettei syö kaikkia aterianosia kouluruokailussa. Kysely paljastaa myös sen, että melkein puolet (45 %) vastaajista ei syö joka aamu aamupalaa ennen kouluun lähtöä. Myönteistä tuloksissa oli se, että makeisten syönti kouluaikaan on vähentynyt. Toisaalta taas energiajuomia ilmoitti juovansa lähes 20 % vastaajista. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2011.) Vuonna 2007–2008 Kansanterveyslaitoksen teettämässä suuressa yläkoululaisille suunnatussa ravitsemus ja hyvinvointi kyselyn tuloksista ilmenee puolestaan se, että tytöt juovat poikia harvemmin maitoa ruokajuomana, kun taas pojilla on parannettavaa salaatin syönnissä. Kouluruoka sai arvosanaksi seitsemän ravitsemus ja hyvinvointikyselyssä ja tämä näyttää pitävän kyselymmeikin perusteella paikkansa. Tässä työssä kysely suoritettiin vain yhden koulun 7.- ja 9.-luokan oppilaille, jolloin kokonaisotokseksi saatiin 259. Näin ollen tuloksia ei voi sellaisenaan yleistää. On kuitenkin havaittavissa, että tämän opinnäytetyön tutkimuksen tulokset ovat samansuuntaisia kuin laajemmissa valtakunnallisissa tutkimuksissa.

Jokaisen elämään kuuluu kiinteästi ruoka ja syöminen. Siitä huolimatta ruoan alkuperä tai tuotantotapa on etäisiä asioita useimmille meistä. Etenkin lasten ja nuorten käsitys ruoan alkuperästä on voinut hämärtyä, koska esimerkiksi valmisruokien käyttö on yleistynyt. Tämä johtaa siihen, että samalla ihmisen ja luonnon välinen yhteys hämärtyy. Lapset, nuoret tai kaikki aikuisetkaan eivät tiedä mitä yhteyksiä ruoalla on esimerkiksi maatalouteen tai ympäristöön. Ruokaketju on käsitteenä hyvin laaja, joka kattaa monta eri osa-aluetta. Tutkijat Risku-Norja ym. toivovat kouluille enemmän ruokakasvatusta, jolla saataisiin ruokaketju tutummaksi ja näin nuoret saisivat kokonaisvaltaisemman käsityksen ruoan alkuperästä. Tämä voisi olla yksi avainsana sille, millä nostettaisiin kouluruoan arvostusta nuorten silmissä. Arvostuksen nostamisen on kuitenkin lähdettävä kaikista aikuisista aina opettajista kunnan päättäjiin asti. Kun aikuisilla on myönteinen käsitys kouluruoasta, heijastuu se paremmin oppilaisiin.

Myös median suhtautumisella on merkitystä. Tuntuu siltä, että kouluruokailusta uutisoinnit ovat melko negatiivisia. Yksi viimeisimmistä kouluruokaa käsittelevä uutinen on Vantaalta, jossa kouluruokaa tarjoava yritys joutui tarkastelun alaiseksi. Ruoka oli loppunut pahimmillaan kesken ja ruoan mausta sekä laadusta on tullut useampia valituksia. (Huonosta kouluruoasta moitittu kohuyhtiö lupaa korjata mokansa 2012.) Vuonna 2011 Helsingin Sanomat uutisoi kouluruoasta seuraavanlaisella otsikoinnilla: ”Syötetäänkö lapsillesi roskaa?” Artikkelissa kerrotaan siitä, miten paljon kouluruoka voi sisältää esim. lisäaineita. Artikkelin otsikointi on itsessään jo hyvin vahva ja kantaa ottava. Medialla on mielestämme paljonkin merkitystä siinä, millainen maine kouluruoasta annetaan. Negatiivisen maineen muuttaminen positiivisemmaksi on erittäin haastavaa. Kouluruoan maineen kohentamiseen olisi lähdettävä mm. opettajien, vanhempien ja kouluruokahenkilöstön lisäksi mukaan myös media.

Tutkimuksen pätevyyttä ja luotettavuutta arvioidessa on huomioitava mittatulosten toistettavuus sekä sitä, että on mitattu niitä asioita, joita alun perin tarkoitettiin mitattavan. Tutkimuksen reliabiliteetilla tarkoitetaan analyysin johdonmukaisuutta sekä mittatulosten toistettavuutta. Validiteetilla tarkoitetaan puolestaan, että tutkimuksen analyysimittarit ovat päteviä. (Tutkimuksen toteuttaminen 2012.) Havainnoinnin voisi toistaa sellaisenaan milloin tahansa, joten siinä määrin se tukee luotettavaa tutkimustulosta. Pystyimme myös keskittymään oleellisiin asioihin tutkimuksessa havainnointisuunnitelman avulla, joten tässäkin kohtaa luotettavuus voidaan todeta. Kahdella eri

tutkimusmenetelmällä saimme tutkimuksellemme luotettavuutta, sillä luotettavuutta voitiin arvioida laajemmin kahdesta eri näkökulmasta.

Kyselyn suunnittelu, tekeminen ja tulosten analysointi on ollut erittäin mielenkiintoinen ja opettava kokemus, koska olemme päässeet tekemään ammattitutkijoiden kanssa yhteistyötä kyselyn suunnittelun kautta. Haasteellista tässä opinnäytetyössämme oli se, että hanke oli juuri käynnistynyt. Tämä loi meille haastetta, koska kaikista hankkeen käytännön toimenpiteistä ei ollut vielä päätetty ja sen vuoksi meidän oli aluksi vaikea hahmottaa omaa osuuttamme hankkeessa. Työmme on edennyt vaiheittain eteenpäin ja kaiken kaikkiaan ajallisesti kestänyt puoli vuotta. Kyselyn tekemisessä haastavinta oli suunnitella kysymyksiä, jotka ovat selkeästi ymmärrettäviä, mutta myös analysointia helpottavia. Kyselyssä käytetty yhtäläinen Likertin asteikko (1-5), jossa 1 oli täysin samaa mieltä – 5 täysin eri mieltä oli toimiva, koska se mahdollisti väittämien vertailun. Haasteena siinä oli tulosten analysointi, joista emme voineet tehdä yleistyksiä esimerkiksi kuinka usein vastaaja ruokailee koulussa. Olimme kuitenkin tyytyväisiä valitsemaamme asteikkoon, koska saimme riittävästi vertailutietoa opinnäytetyöhömmme. Kyselyn tulokset palvelivat sekä opinnäytetyötä että hanketta, koska saatiin numeraalista tietoa tuloksista ja samalla se mahdollisti vertailut esimerkiksi sukupuolten ja luokka-asteitten välillä. Havainnointi on mielenkiintoinen, mutta työläs menetelmä, jonka avulla pääsee hyvin sisälle tutkittavaan asiaan. Toivomme, että testattu kyselylomake tulee auttamaan hanketta varsinaisen kyselyn toteuttamisessa ja kyselyn tuloksista on hyötyä hankkeelle. Kyselyn tulokset raportoidaan myös kohdekoululle, joka pystyy hyödyntämään saatuja tuloksia esimerkiksi suunnittelemalla oppilaille enemmän ruoan tuottamiseen ja valmistukseen liittyviä oppitunteja.

LÄHTEET

Aaltonen, T., Heiskanen, E. & Innanen, P. 2003. Arvot yksilön ja työyhteisön kehittäjänä. Porvoo. WS Bookwell Oy.

Elintarviketeollisuuspähkinänkuoressa. ETP Food for life Finland. WWW-dokumentti. <http://www.foodforlife.fi/finnish/toimijat/elintarviketeollisuus/125-elintarviketeollisuus-pahkinankuoressa>. Ei päivitystietoja. Luettu 7.10.2012.

Elintarvikkeiden alkutuotanto 2012. Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira). WWW-dokumentti. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto>. Päivitetty 16.8.2012. Luettu 9.9.2012.

Finlex 1998. Laki ammatillisesta koulutuksesta. 21.2.1998 630, 37§. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980630>. Ei päivitystietoja. Luettu 12.10.2012.

Finlex 1998. Lukiolaki 21.8.1998/629, 28§. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980629>. Ei päivitystietoja. Luettu 12.10.2012

Finlex 1998. Perusopetuslaki 628/1998, 31§. WWW-dokumentti. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>. Ei päivitystietoja. Luettu 12.10.2012

Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko & Sajavaara Paula 2009. Tutki ja Kirjoita. Tampere. Tammer-Paino Oy.

Honkanen, Tapio 2012. Suomalaiskoulu on kova sana Yhdysvalloissa. Itä-Savo 10.10.2012.

Hoppu Ulla, Kujala Johanna, Lehtisalo Jenni, Tapanainen Heli & Pietinen Pirjo 2008. Yläkoululaisten ravitsemus ja hyvinvointi. Lähtötilanne ja lukuvuonna 2007–2008 toteutetun interventiotutkimuksen tulokset. Helsinki. Kansanterveyslaitos.

Huonosta kouluruoasta moitittu kohuhyhtiö lupaa korjata mokansa 2012. Vantaan Sanomat 26.10.2012.

Innanen, Marja 2010. Vastuullinen keittiö vuoden 2010 teema. Kehittyvä Elintarvike 1/2010

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11. Helsinki. Yliopistopaino.

Juholin, Elisa. 2006. Communicare! Viestintä strategiasta käytäntöön. Porvoo. WS Bookwell Oy.

Järkipalaa -Pääroolissa lasten ja nuorten ravitseminen. WWW-dokumentti.
<http://www.jarkipalaa.fi>. Ei päivitystietoja. Luettu: 24.10.2012

Järvelä, Katja, Koistinen, Laura, Latvala, Terhi, Peltoniemi Ari ja Yrjölä Tapani 2011. Kirjallisuuskatsaus kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutuksesta elintarvikeketjussa. Helsinki. Kuluttajatutkimuskeskus.

Järvinen Katriina, Tontti Jukka, Lindblom-Ylänne Sari, Niemelä Raimo ja Päivänsalo Tiina-Maria, 2009. Sosiaalipsykologia. Keuruu. Otavan Kirjapaino Oy.

Klaus, Helkama 2009. Moraalipsykologia Hyvän ja pahan tällä puolella. Porvoo. WS Bookwell Oy.

Kotro, Jaana, Jalkanen Lotta, Latvala Terhi, Kumpulainen Katariina, Järvinen Maija & Forsman-Hugg Sari 2011. Mistä suomalainen ruokaketju voi olla ylpeä? Näkemyksiä suomalaisen ruokaketjun lisäarvotekijöistä. MTT Kasvu 15. Tampereen yliopistopaino Juvenes Print Oy.

Kouluruokakisan suosio yllätti.2012. WWW-dokumentti
<http://www.parempaakouluruokaa.fi/puheissa/kisa-etenee/kouluruokakisan-suosio-yllatti/>. Ei päivitystietoja. Luettu 7.11.2012..

Kouluruokakampanja kodin ja koulun yhteisvoimin.12.3.2010. WWW – dokumentti
<http://kouluruokatietopankki.blogspot.fi/2011/03/teko-kouluruokakampanja-kodin-ja-koulun.html>. Ei päivitystietoja. Luettu: 7.11.2012.

Kuluttajaliitto.Peruskäsitteitä.Kuluttaja.WWW-dokumentti.
http://www.kuluttajaliitto.fi/teemat/kuluttajan_oikeudet/peruskasitteita.
Ei päivitystietoja. Luettu 10.10.2012.

Laatutyö elintarvikeketjussa 2011. Verkko-opiskelumateriaali 2011-2012. Ruokatieto
PROAgrian Keskusliitto ja Ruokatieto. Vantaa.

Lintukangas, Seija 2009. Kouluruokahenkilöstö matkalla kasvattajaksi. Helsingin yli-
opisto. Kotitalous- ja käsityötieteiden laitos. Käyttätymistieteellinen tiedekunta. Väi-
töskirja.

Lintukangas Seija & Palojoki Päivi 2012. Kouluruokailu kutsuu nauttimaan ja oppi-
maan. Jyväskylä. Kopijyvä Oy, 2012

Lintukangas Seija, 2007. Kouluruokailun käsikirja laatueväitä koulutyöhön. Helsinki.
Opetushallitus.

Mäkelä Johanna, Palojoki Päivi, Sillanpää Merja & Söderström Werner 2003. Ruis-
leivästä pestoon; näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Porvoo. WS Bookwell Oy.

Määrällinen tutkimus. Jyväskylän yliopiston Koppa 2012. WWW-dokumentti.
[https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategi](https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/maarallinen-tutkimus)
[at/maarallinen-tutkimus](https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/maarallinen-tutkimus). Ei päivitystietoja. Luettu: 9.9.2012

Nuorten vuorovaikutusmaailmankeinoin arvostusta kouluruokailuun 2012. Hanke-
suunnitelma. Mikkelin ammattikorkeakoulun Ympäristö- ja ravitsemisalan laitos
(MAMK) ja Valtion Teknillinen Tutkimuslaitos (VTT).

Opetushallitus 2010. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden muutokset ja
täydennykset. WWW-dokumentti.

http://www.oph.fi/download/132882_Perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteiden_muutokset_ja_taydennykset2010.pdf. Ei päivitystietoja. Luettu 12.10.2012.

Piispa, Eija 2012. Sähköpostikeskustelu 25 - 26.9.2012.

Pippuri, Outi 2011. Syötetäänkö lapsellesi koulussa roskaa? 9.3.2011. Helsingin Sanomat.

Poutiainen, Outi 2007. Nuorten arvot ja tietoyhteiskunnan asenteet. Pro-gradu. Teologinen tiedekunta. Käytännöllisen teologian laitos. Helsinki.

Päivittäistavarakauppa. WWW-dokumentti.

http://www.kauppa.fi/tietoa_kaupasta/toimialat/paivittaeistavarakauppa. Päivitetty: 6 / 2012. Luettu 10.10.2012.

Raulio, Susanna, Pietikäinen, Minna, Prättälä, Ritva & Joukkoruokailutyöryhmä 2007. Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi. Kansanterveyslaitos. Helsinki.

Risku – Norja Helmi, Kurppa Sirpa, Silvennoinen Kirsi, Nuoranne Anneli & Skinnari Jonna 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Tampereen yliopistopaino Juvenes Print Oy.

Risku-Norja, Helmi, Jeronen Eila, Kurppa, Sirpa, Mikkola, Minna ja Uitto, Anna 2012. Ruoka-oppimisen edellytys ja voimavara. Julkaisuja. Helsingin yliopisto. Ruralia-instituutti.

Ruokatieto & ProAgria Keskusten liitto. Laatutyö ruokaketjussa – verkko-opetusmateriaali 2010–2011. Päivitetty elokuussa 2011. Luettu 10.10.2012

Seed-hankkeen esittely. WWW-dokumentti. <http://blogs.helsinki.fi/seed-projekti>. Ei päivitystietoja. Luettu 4.11.2012.

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma (SRE) 2010. Kouluruokailu osana SRE:n toimintaa. Yhteenveto ja johtopäätökset. 22.12.2010

Tamiola, Tiina & Järvinen, Susanna 2011. Kouluruoka tutuksi lasten ja nuorten vanhemmille v.2009–2010. Loppuraportti. Tampereen kaupunki.

Tike – Pellolta pöytään 2010. Loppuraportti. Helsinki. Edita Oy.

Tutkimuksen toteuttaminen. Tutkimustulosten luotettavuus ja pätevyys. Jyväskylän yliopiston Koppa 2012. WWW-dokumentti.

<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/tutkimusprosessi/tutkimuksen-toteuttaminen>. Ei päivitystietoja. Luettu 32.11.2012.

Urho Ulla-Marja & Hasunen Kaija 2004. Yläasteen kouluruokailu 2003; selvitys peruskoulun 7.-9.- luokan oppilaiden kouluruokailusta. Helsinki. Edita Prima Oy.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008. Kouluruokailusuositus. Helsinki. Savion Kirjapaino Oy.

Vilkka, Hanna 2005. Tutki ja kehitä. Helsinki. Tammi.

Vilkka, Hanna 2006. Tutki ja havainnoi. Helsinki. Tammi.

Webropol 2012. Humanistinen ammattikorkeakoulu. WWW-dokumentti.

<http://tietohallinto.humak.fi/node/24>. Ei päivitystietoja. Luettu 9.10.2012.

Hyvä oppilas!

Olemme kolmannen vuoden restonomi opiskelijat Nelly Koivula ja Sanna – Leena Suhonen Mikkelin ammattikorkeakoulusta ja teemme parhaillaan opinnäytetyötämme koskien yläkouluikäisten nuorten kouluruoan arvostusta ja tietämystä ruokaketjusta.

Pyydämme Sinua vastaamaan tähän kyselyyn joko rastittamalla tai kirjoittamalla mielipidettäsi parhaiten kuvaava vaihtoehto. Toivomme, että vastaat kaikkiin kysymyksiin mahdollisimman totuudenmukaisesti, jotta saisimme mahdollisimman paljon aineistoa opinnäytetyötämme varten.

Vastaukset kerätään nimettömästi ja käsitellään luottamuksellisesti.

PERUSTIEDOT

1. Sukupuoli ☐ Tyttö ☐ Poika
2. Luokka aste ☐ 7.luokka ☐ 9.luokka
3. Koulu _____

RUOKAILUTOTTUMUKSET KOULUSSA JA KOTONA

4. Rastita ruokailutottumuksiasi koulupäivinä parhaiten kuvaava vaihtoehto

	1 Täysin samaa mieltä	2 Osittain samaa mieltä	3 En osaa sanoa	4 Osittain eri mieltä	5 Täysin eri mieltä
Syön lounaan joka päivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön lämpimän aterian joka päivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön salaattia joka päivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Juon lounaalla maitoa tai piimää joka päivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön leipää lounaan yhteydessä joka päivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön lautasen tyhjäksi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön karkkia, jäätelöä tai juon energia- tai virvoitusjuomia koulussa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön terveellisiä välipaloja, kuten hedelmän koulussa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pyrin koostamaan koululounaani lautasmallin mukaisesti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Jos et käy ollenkaan kouluruokalassa syömässä, jatka lausetta: Söisin koululounaan, jos...

6. Rastita ruokailutottumuksiasi kotona parhaiten kuvaava vaihtoehto

	1 Täysin samaa mieltä	2 Osittain samaa mieltä	3 En osaa sanoa	4 Osittain eri mieltä	5 Täysin eri mieltä
Syön päivittäin aamupalan kotona ennen kouluun lähtöä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Syön päivittäin kotona yhdessä perheeni kanssa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Valmistan kotona vanhempieni kanssa yhdessä ruokaa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Leivon itse kotona esim. sämpylöitä ja pullia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kotona oppimani ruokailutottumukset vaikuttavat kouluruokailuun	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7. Ovatko vanhempasi kiinnostuneita siitä, millaista ruokaa koulullasi tarjotaan?

- ☐ Kyllä
- ☐ Ei
- ☐ En osaa sanoa

8. Seuraavassa on väittämiä koskien kouluruokaa ja ruokalan viihtyvyyttä. Rastita mielipidettäsi parhaiten kuvaava vaihtoehto

	1 Täysin samaa mieltä	2 Osittain samaa mieltä	3 En osaa sanoa	4 Osittain eri mieltä	5 Täysin eri mieltä
Ruokailuhetki koulussa on rauhallinen	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokailuun on varattu riittävästi aikaa	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluruokala on viihtyisä	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluruokala on siisti	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoka on laitettu houkuttelevasti esille tarjoilulinjastoon	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluruokalan henkilöstö tervehtii minua ruokailuun tullessani	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Erityisruokavaliot ovat merkitty selkeästi tarjoilulinjastossa	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Koulussamme kerätään säännöllisesti asiakaspalautetta	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Koulussamme toteutetaan toiveruokapäiviä	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluruoka on hyvää	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluruoka on laadukasta	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluruoan avulla jaksan päivän loppuun asti	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kouluni oppilailla on hyvät käytöstavat kouluruokalassamme	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kiitän ruoasta poistuessani kouluruokalasta	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

9. Arvostaisitko kouluruokaa enemmän, jos sen osana tarjottaisiin jälkiruoka?

- ☒ Kyllä
- ☐ En,
miksi? _____
- ☐ En osaa sanoa

10. Jos vastasit edelliseen kysymykseen ei, perustele tähän vastauksesi

11. Jos vastasit edelliseen kysymykseen kyllä, millaisia jälkiruokia toivoisit tarjottavan?

- ☐ Hedelmiä
- ☐ Rahkoja
- ☐ Kiisseleitä
- ☐ Vispipuuroja
- ☐ Leivonnaisia
- ☐ Marjoja
- ☐ Jotain muuta, mitä? _____

12. Miten kouluruokalanne viihtyvyyttä voisi parantaa?

Voit rastittaa useamman vaihtoehdon

- ☐ Uudistamalla ruokailutilan sisustusta, esimerkiksi uudistamalla kalusteet ja valaisimet
- ☐ Somistamalla (kukat, verhot, pöytäliinat, oppilaiden tekemät työt)
- ☐ Laittamalla ruoka kauniisti esille tarjoilulinjastoon
- ☐ Musiikilla
- ☐ Joillakin muilla keinoin, miten?

13. Arvioi paljonko koulussamme yhden kouluruoka-annoksen raaka-aineet maksavat oppilasta kohden

Rastita yksi vaihtoehto

- ☐ 0,50 € - 1,00 €
- ☐ 1,10 € - 2,00 €
- ☐ 2,10 € - 3,00 €
- ☐ Yli 3,00 €
- ☐ En osaa sanoa

14. Olisitko valmis maksamaan kouluruoasta?

- ☐ Kyllä
- ☐ En
- ☐ En osaa sanoa

15. Minkä arvosanan antaisit kouluruoalle?

- ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10

16. Perustele kouluruoalle antamasi arvosana

RUOAN TUOTTAMINEN JA VALMISTUS

17. Olen saanut tietoa ruoan tuottamisesta ja valmistamisesta seuraavilta tahoilta:

Voit rastittaa useamman vaihtoehdon

- ☐ Koulu
- ☐ Vanhemmat
- ☐ Isovanhemmat
- ☐ Kaverit
- ☐ Kouluterveydenhoitaja
- ☐ Televisio
- ☐ Radio
- ☐ Sanomalehdet / aikakauslehdet
- ☐ Internet
- ☐ Facebook
- ☐ Harrastukset
- ☐ Jostain muualta, mistä? _____

18. Valitse kolme adjektiivia, jotka kuvaavat suomalaista ruoan tuottamista ja valmistusta parhaiten:

- ☐ Kotimainen
- ☐ Puhdas
- ☐ Ympäristöystävällinen
- ☐ Kuluttajaystävällinen
- ☐ Luotettava
- ☐ Vastuullinen
- ☐ Työllistävä
- ☐ Kilpailukykyinen
- ☐ Terveellinen
- ☐ Jokin muu, mikä? _____

19. Millä tavoin olisit kiinnostunut oppimaan uusia asioita suomalaisesta ruoan tuotannosta ja valmistuksesta. Rastita vaihtoehdot, jotka kiinnostavat Sinua.

- ☐ Käynti maatilalla
- ☐ Vierailu elintarvikeyrityksessä esim. kauppa
- ☐ Tutustuminen elintarviketukkuun esim. Kespro, Heimon tukku
- ☐ Tutustuminen koulun keittiön toimintaan
- ☐ Itsenäinen opiskelu aiheesta esim. internetissä
- ☐ Ruoan tuotantoon ja valmistukseen liittyvän teemaviikon järjestäminen koulussa
- ☐ Asiantuntijan luento esim. kotitaloustunnilla
- ☐ Terveystieteen luento esim. oikeaoppisesta ruokavaliosta
- ☐ Jotenkin muuten, miten? _____

20. Mitä sosiaalisen median kanavia käytät?

- ☐ Twitter
- ☐ Facebook
- ☐ Blogit
- ☐ IRC-galleria
- ☐ Muita, mitä? _____

21. Ennen kuin kouluruoka on tuotettu ja valmistettu syötäväksi, tarvitaan monien ammattilaisten työpanosta. Luettele tähän ammattilaisia/työntekijöitä, jotka osallistuvat ruoan tuotantoon ja valmistukseen jollakin tapaa

Seuraavassa on väittämiä, joista Sinun tulee valita yksi oikea vaihtoehto

22. Logistiikalla tarkoitetaan

- ☐ Tavaroiden kuljettamista
- ☐ Tavaroiden tilaamista
- ☐ Tavaroiden myymistä

23. Sydänmerkki elintarviketuotteissa kertoo, että

- ☐ Tuotteen rasvan ja suolan määrää on vähennetty
- ☐ Tuote on terveysvaikutteinen
- ☐ Tuote on 100% kotimainen

24. Alkutuotantoon kuuluu

- ☐ Maanviljely
- ☐ Teurastaminen
- ☐ Porkkanan kuoriminen

25. Luomu tarkoittaa

- ☐ Kotimaista tuotantoa
- ☐ Luonnonmukaista
- ☐ Viljelyssä on käytetty vain kemiallisia torjunta-aineita

26. Luomu tarkoittaa

- ☐ Kotimaista tuotantoa
- ☐ Luonnonmukaista
- ☐ Viljelyssä on käytetty vain kemiallisia torjunta-aineita

27. Tuotteen pakkausmerkinnässä on ilmoitettava aina

- ☐ Viimeinen käyttöpäivä
- ☐ Säilytysohje
- ☐ Tuotantotapa

28. Yksi suurimmista elintarvikeyrityksistä Suomessa on

- ☐ Nestlé
- ☐ Atria
- ☐ Heimon Tukku

Haluaisimme tietää, kuinka koit kyselyn vastaamisen ja miten onnistuneena pidit kyselyä.

Olivatko kysymykset mielestäsi selkeitä ja helposti ymmärrettäviä?

Mitkä kysymykset koit hankaliksi ja miksi?

Onko sinulla mielessä kysymyksiä, joita olisit toivonut kysyttävän aiheeseen liittyen?

Kiitos osallistumisestasi kyselyyn!

Kyselyn toteuttamisen aikataulu

Maanantai 17.9

7a ja 7b klo 10 kotitalousluokissa sekä 9f klo 10 luokassa 214

9d klo 11 luokassa 214

Tiistai 18.9

7c, 7d, 7e klo 10 (osa luokista, kaksi ryhmää) kotitalousluokissa

Keskiviikko 19.9.

9g klo 11 luokassa 303

9b klo 12 luokassa 214 sekä 7f,7g,7h (osa luokista, kaksi ryhmää) kotitalousluokissa

9c klo 13 luokassa 214

9e klo 14 luokassa 214

Perjantai 21.9.

7c,7d ja 7e klo 8 (osa luokista, kaksi ryhmää) kotitalousluokissa

9a klo 9 luokassa 218

Nelly Koivula

HAVAINNOINTISUUNNITELMA

Sanna Suhonen

Palveluiden tuottaminen ja johtaminen 27.8.2012

HAVAINNOINTI

Havainnoinnin kautta pystytään saamaan välitöntä tietoa ihmisten ja asioiden toiminnasta. Havainnointi toteutetaan yleensä luonnollisessa ympäristössä, jolloin havainnoitavat toimivat luonnollisesti. Havainnointihetkellä kaikki aistit ovat käytettävissä, jolloin pystytään saamaan esimerkiksi nonverbaalista tietoa ihmisen toiminnasta. Nonverbaalisuudella tarkoitetaan sanatonta viestintää (ilmeet, eleet, asennot jne.) (Vilka, H 2009, 213). Havainnoinnin huonona puolena voidaan pitää sitä, että havainnoitavat häiriintyvät ja alkavat toimia epänormaalisti havainnoijan ollessa paikalla. Toisaalta havainnoijan omat arvot ja mielipiteet saattavat vaikuttaa havainnoitavan asian tulkitsemiseen. (Vilka, H 2009, 213)

Havainnointi kohdekoulussa

Aiomme suorittaa kyselyn tueksi havainnointia kohdekoulun koulun ruokasalissa. Valitsimme havainnoinnin toiseksi tutkimusmenetelmäksi, jonka tarkoituksena on tukea kyselyn kautta saatuja vastauksia. Aikataulutamme havainnoinnin niin, että se suoritetaan mahdollisimman pian kyselyn toteuttamisen jälkeen. Suunnitelmana on suorittaa havainnointia useamman kuin yhden kerran, jolloin saamme luotettavampaa tutkimustulosta. Tilanteet ja päivät ovat kuitenkin yleensä hyvin vaihtuvia koulupäivien aikana.

Havainnoitavia asioita ovat: ottavatko oppilaat kaikkia lounaskomponentteja lautaselle, ruokailutilanteen rauhallisuus ja syövätkö oppilaat kaiken lautaselleen ottaman ruoan. Lisäksi seuraamme yleistä tunnelmaa ja mahdollisia muita yllättäviä esiin nousseita seikkoja. Havainnoitavista asioista teemme kirjallisia merkintöjä, jotta pystymme analysoimaan materiaalia myöhemmin.

Aiomme suorittaa kohdekoululla tarkkailevaa havainnointia. Tarkkailevalla havainnoinnilla tarkoitetaan kohteen ulkopuolista havainnointia eli havainnoitsijat eivät osallistu millään tavoin tutkimuskohteensa toimintaan. Tarkkaileva havainnointi sopii sellaisiin tilanteisiin, jotka muuttuvat nopeasti ja ovat vaikeasti ennakoitavissa. Tarkkailevalla havainnoinnilla saadaan myös tietoa siitä, miten ihmiset käyttäytyvät tietystä tilassa, ja miten he suhtautuvat muihin ihmisiin ja esim. esineistöön. (Vilka 2006, 43).