

Terhi Humalamäki

Oppilaiden ja opettajien tyytyväisyys kouluruokailuun

Case: Teuvan Yhteiskoulu

Opinnäytetyö

Kevät 2014

SeAMK Elintarvike ja maatalousala

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalousala

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

Tekijä: Terhi Humalamäki

Työn nimi: Oppilaiden ja opettajien tyytyväisyys kouluruokailuun Case: Teuvan Yhteiskoulu

Ohjaaja: Eija Putula-Hautala

Vuosi: 2014 Sivumäärä: 63 Liitteiden lukumäärä: 2

Palvelu on yleensä aineetonta, mutta siihen voi liittyä jokin tuote. Ruokapalveluissa tuote tarkoittaa ruokaa. (Ylikoski 2000, 17.) Koulujen ruokalassa oppilas ja opettaja ovat asiakkaita (Lintukangas ym. 1999, 28).

Opinnäytetyön tarkoitus on kartoittaa Teuvan Yhteiskoulun oppilaiden ja henkilöstön tyytyväisyyttä kouluruokailuun. Toimeksiantajana työssä on Teuvan Ruokapalvelut. Aihe on toimeksiantajalle tärkeä, sillä kouluruokailun asiakstyytyväisyyskyselyä ei ole tehty oppilaille ja henkilöstölle koskaan aikaisemmin.

Kysely toteutettiin kahdessa erässä, 17. ja 24.9.2013, oppitunnin alussa kaikille oppilaille yhtä aikaa, jolla varmistettiin kyselyn suuri vastausprosentti ja yksilölliset vastaukset. Kyselyn vastausprosentiksi saatiin 84 %.

Vastaajista miehiä oli 49 % ja naisia 51 %. 62 % koki ruokailuajankohdan olevan liian myöhäinen. Jonotusaika oli liian pitkä 65 % mielestä. Tarjoilulinjastoa pidettiin enimmäkseen (64 %) siistinä. Miehistä hieman yli puolet (54 %) ja naisista 67 % koki ruokailutilanteen rauhattomaksi ja meluisaksi. Vain 57 % kyselyyn vastanneista (n=189) ruokailee päivittäin ruokalassa. 60 % lounas maistuu hyvin tai melko hyvin. 70 % mielestä tarjottu koululounas on sopivan lämpöistä. Jokaisena koulupäivänä lounaan jälkeen itsensä kylläiseksi tunti 15 % ja lähes jokaisena päivänä 49 %. Kyselyyn vastanneista 51 % oli sitä mieltä, että salaattivalikoima on riittävän vaihteleva. Keittiöhenkilöstölle annettiin suurimmaksi osaksi arvosanaksi kiitettävä tai hyvä.

Kouluremontin päätyttyä oppilaat ja henkilöstö siirtyvät ruokailemaan suurempiin tiloihin ja monet nyt negatiivisesti koetut asiat korjaantuvat. Ruokailuhetken pitäisi olla rauhallinen ja siihen käytetty aika tulisi olla pidempi. Ohjaavia opettajia pitäisi saada enemmän ruokailemaan nuorten pariin antamaan esimerkkiä ja rauhoittamaan ruokailutilannetta.

Avainsanat: kouluruoka, laatu, asiakstyytyväisyys

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Degree program of Hospitality management

Author/s: Terhi Humalamäki

Title of thesis: The pupils' and teachers' satisfaction with the school catering

Case :Teuva coeducational school

Supervisor(s): Eija Putula-Hautala

Year: 2014

Number of pages: 63

Number of appendices: 2

Service is usually immaterial but a product can be related to it. In catering services the product means food. (Ylikoski 2000 17.) In the lunch room of the school the pupil and the teacher are customers (Lintukangas 1999 28 etc.)

The purpose of the thesis is to survey the pupils' and the personnel's satisfaction with the school catering services in Teuva. The client of the study is Teuva Catering Services. The subject is important to the client because no customer satisfaction inquiry has been made at the school earlier.

The inquiry was carried out on the 17th and 24th September in 2013, at the beginning of the lesson to all pupils to get a good answering per cent. Individual answers were secured at the same time. As the answer per cent of the inquiry, 84% was obtained.

Of the interviewees 49% were male and 51% female. 62% experienced that the lunch time was too late. The queuing time was too long to 65% of the respondents. The buffet was considered tidy (64%). A little more than a half (54%) of the male and 67% of the female pupils regarded the eating situation as restless and noisy. Only 57% of the respondents (n=189) eats in the lunch room every day. According to 60% of the respondents, the lunch tastes good or fairly good and 70 % of them thinks that the lunch is served warm enough. Every school day 15% of the respondents felt satisfied after lunch and nearly every day, 49%. 51% of them thought that the salad selection was varying enough. The kitchen personnel were mostly given excellent or good as a grade.

The pupils and the personnel are going to eat at bigger premises after the school renovation and through the improvement many negative matters will be eliminated. The eating situation should be peaceful and the dining time should be longer. More teachers should dine among young people to supervise, give a good example and calm the eating situation.

Keywords: school food, quality, customer satisfaction

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuvio- ja taulukkoluetelo.....	5
Käytetyt termit ja lyhenteet	8
1 JOHDANTO	9
2 KOULURUOKAILU	10
2.1 Kouluruokailun historia.....	10
2.2 Kouluruokailun tavoitteet ja järjestäminen.....	12
2.3 Kouluruokailusuositus	14
3 ASIAKASTYYTYVÄISYYS	17
3.1 Asiakastyytyväisyyteen vaikuttavat tekijät.....	17
3.2 Tavoitteena asiakastyytyväisyys	17
3.3 Kouluruokailun laatutekijät	19
4 TEUVAN YHTEISKOULUN OPPILAIDEN JA HENKILÖSTÖN TYYYTYVÄISYYS KOULURUOKAILUUN.....	21
4.1 Kouluruokailun tilanne kohdekoulussa	21
4.2 Tavoitteet	24
4.3 Aineisto ja menetelmät.....	24
4.4 Tulokset	25
4.4.1 Taustatiedot	25
4.4.2 Ruokailuolosuhteet ja viihtyvyys	26
4.4.3 Koululounas	32
4.4.4 Palvelun kokeminen.....	52
5 POHDINTA	54
LÄHTEET	61
LIITTEET	64

Kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuvio 1. Kyselyyn vastanneiden jakautuminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=190).....	25
Kuvio 2. Ruokailuhetken ajoituksen sopivuus eri vastaajaryhmien mukaan (n=190).	26
Kuvio 3. Ruokailuun käytetty aika sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=189).	27
Kuvio 4. Ruokailuun käytetty aika ja sen riittävyys vastaajaryhmän mukaan (n=187).....	28
Kuvio 5. Ruokailuhetken tunnelman kokeminen vastaajaryhmän mukaan (n=188).	29
Kuvio 6. Ruokasalin viihtyisyyden kokeminen sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=189).....	30
Kuvio 7. Astioiden palautuspisteen siisteyden kokeminen eri luokka-asteiden ja opettajien mukaan (n=189).	31
Kuvio 8. Ruokasalille annetun arvosanan jakautuminen sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=188).	32
Kuvio 9. Lounaan laadun kokeminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=188).	35
Kuvio 10. Lounaan maistuvuus sukupuolen mukaan (n=189).....	36
Kuvio 11. Lounaan maistuvuus vastaajaryhmän mukaan (n=189).....	36
Kuvio 12. Ruoan lämpötilan kokeminen sukupuolen mukaan (n=189).	37
Kuvio 13. Kylläisyyden kokeminen vastaajaryhmän mukaan (n=188).	38

Kuvio 14. Kylläisyyden kokeminen sukupuolen mukaan (n=188).	38
Kuvio 15. Pidetyimmät ruokalajit vastaajaryhmän mukaan (n=187).....	39
Kuvio 16. Pidetyimmät pääruoan raaka-aineet vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=186).....	40
Kuvio 17. Pääruoan raaka-aineiden paremmuus sukupuolen mukaan (n=186)....	40
Kuvio 18. Salaattivalikoiman vaihtelevuuden kokeminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=189).	41
Kuvio 19. Pidetyimmät salaattivaihtoehdot vastaajaryhmän mukaan (n=188).	41
Kuvio 20. Salaattivaihtoehtojen paremmuus sukupuolen mukaan (n=188).....	42
Kuvio 21. Toive puuropäivien määrästä kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=190).	43
Kuvio 22. Ruokajuoman valinta lounaalle sukupuolen mukaan (n=190).....	43
Kuvio 23. Ruokajuomien valinta lounaalle vastaajaryhmän mukaan (n=190).	44
Kuvio 24. Kevytmaidon juovien vaihtoehtoinen ruokajuoma, jos kevytmaidon ei olisi tarjolla (n=81).....	45
Kuvio 25. Tyytyväisyys ruoan esille laittoon sukupuolen mukaan (n=190).....	45
Kuvio 26. Tyytyväisyys ruoan esille laittoon vastaajaryhmän mukaan (n=190)....	46
Kuvio 27. Mielipiteen jakautuminen jälkiruokien vaihtelevuudesta sukupuolen mukaan (n=186).....	49

Kuvio 28. Toive välipalan tarjoamisesta koulussa sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=186).....	50
Kuvio 29. Mielenpide välipalan maksullisuudesta välipalaa toivovien ja ei välipalaa toivovien kesken (n=185).....	51
Kuvio 30. Keittiöhenkilöstölle annettu arvosanan jakautuminen tyydyttävästä kiitettävään sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=189).	52
Kuvio 31. Palvelun kokeminen ruokailutilanteessa sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=188).....	53
Kuva 1. Ruokapalveluorganisaatio Teuvalla (Niemelä 2013).....	21
Kuva 2. Ruokalan linjasto Teuvan Yhteiskoulussa syksyllä 2013. (kuva: Terhi Humalamäki).....	23
Kuva 3. Ruokasali Teuvan Yhteiskoulussa syksyllä 2013. (kuva: Terhi Humalamäki).....	23

Käytetyt termit ja lyhenteet

Asiakastyytyväisyys tarkoittaa asiakkaan kokemaa laatua suhteessa tarpeisiin ja odotuksiin. Odotusten mukainen kokemus saa asiakkaan tyytyväiseksi, odotuksia huonommat kokemukset saavat asiakkaan pettymään. Jos kokemukset ovat odotuksia paremmat, asiakas yllättyy positiivisesti.

Laatu Tuote tai palvelu täyttää sille asetetut vaatimukset ja odotukset.

1 JOHDANTO

Perusopetuslaissa säädetään, että kaikille opetukseen osallistuvalla tulee antaa maksuton, täysipainoinen ateria, joka on tarkoituksenmukaisesti järjestetty. Perusopetuslaissa säädetään, että ruokailun tulee olla ohjattua. (Lintukangas 2007, 21.) Kouluruokailun parissa ruokaili syksyllä 2012 perusopetuksen oppilasmäärän mukaan Suomessa 529 092 lasta. Etelä-Pohjanmaan alueella oppilaita oli 22 733, joista Teuvan kunnassa 659 oppilasta esioppilaat mukaan lukien. (Opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän raportit. [Viitattu 15.9.2013])

Koulujen keittiöillä ammattitaitoinen henkilökunta valmistaa oppilaille ja henkilöstölle täysipainoisen kouluaterian. Ala-asteiden oppilaat ruokailevat vielä opettajien ohjauksen mukaan mutta peruskoulun yläasteelle siirryttäessä nuori itsenäistyy ja tekee omia valintojaan myös ruoan suhteen. Tässä itsenäistymisen vaiheessa tarvittaisiin aikaa kouluruokailun ohjaukseen. Ohjaukseen tulisi sitoutua niin opettajien kuin keittiöhenkilöstönkin. Opettajien malliesimerkki on tärkeä. Itsepalvelulinjastoon esille tuotava monipuolinen malliateria päivän ruoasta antaa puolestaan ohjeet ravitsemussuosituksen mukaisen annoksen kokoamisesta. (Urho & Hasunen 2004, 52.)

Halusin tehdä opinnäytetyöni oman kunnan ja työnantajan eli Teuvan kunnan ruokapalveluiden toiveiden mukaisesti. Teuvan Yhteiskoulun keittiö on tullut tutuksi työskennellessäni siellä vuodesta 2001 kevääseen 2013 saakka.

Asiakastyytyväisyyden mittaaminen säännöllisin välein on hyvin tärkeää kehitettäessä palveluita (Manninen 2007, 15). Palveluiden kehittämisessä ei saa unohtaa myöskään nuoria. Kunnan henkilöstölle suunnattuja asiakastyytyväisyyskyselyjä on suoritettu, mutta nuorten tyytyväisyyttä kouluruokailuun ei ole aikaisemmin Teuvan kunnassa mitattu. (Niemelä 2013.)

2 KOULURUOKAILU

2.1 Kouluruokailun historia

1800-luvun loppupuolella maahamme perustettiin ensimmäiset kansakoulut. Tuolloin koulussa kävivät vain harvat, koska oli puutetta vaatteista ja ravinnosta (Jeronen & Helander 2012, 20–21). Vuonna 1905 rouva Augusta af Heurlin perusti koulukeittolayhdistyksen lasten ravitsemuksellisuuden tilanteen parantamiseksi (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 86; Lintukangas ym. 2007, 153).

Kouluruokailun historian alku ajoittuu 1900-luvun alkupuolelle, jolloin alettiin huomata, mikä yhteys on oppilaan oppimisen ja ravinnon riittävyyden välillä. Aivan ensimmäiseksi maksuttomasta kouluateriasta saivat nauttia kaikkein köyhimpien perheiden lapset. Kuntien velvollisuus järjestää kouluruokailu astui voimaan vuonna 1921 samaan aikaan yleisen oppivelvollisuuslain kanssa. Laki velvoitti kaikki 7–13-vuotiaat käymään koulua. Kaikilla syrjäseudun lapsilla ei koulurakennusten puuttumisen vuoksi kuitenkaan ollut mahdollisuutta käydä koulua. Vuosien kuluessa koulun ja kouluruokailun piirin tuli enemmän oppilaita. (Risku-Norja, Kurppa, Silvennoinen, Nuoranne, & Skinnari 2010, 11.)

Vuonna 1908 kouluruokailun järjestämistä varten anottiin ensimmäisen kerran valtion varoja. Vuonna 1915 valtio myönsi 150 000 markkaa kouluruokailun järjestämiseen. Laki kansakoulujen kustannuksista vuonna 1921 sääti valtion maksamaan kahden kolmasosan verran vähävaraisten koululaisten ravintoavusta. (Lintukangas ym. 1999, 73.)

Vuonna 1932 koulukeittola oli vasta vajaassa kolmasosassa Suomen kouluja. Ruokaa saatettiin valmistaa tilojen puutteen vuoksi myös opettajan keittiössä, saunassa tai käsityöluokassa. Kouluruokailu oli vielä maksullista ja pääasiallisesti tarjottiin liha- ja hernekeittoja sekä vellejä. Maksullisuuden vuoksi monilla oli omia eväitä mukanaan. Kouluruoan hinta vaihteli markasta 1,50 markkaan. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003 86, 88.)

Vuonna 1943 lain lisäyksen mukaan viiden vuoden siirtymällä kaikille kansakoululaisille oli tarjottava ilmainen ateria jokaisena koulupäivänä 1948 (Lintukangas ym. 1999, 74).

Vuonna 1957 säädetyin kansakoululain määräämänä kaikki oppilaat kansakoulussa, kansalaiskoulussa sekä keskikoulussa saivat jokaisena koulupäivänä riittävän kouluaterian. Tässä vaiheessa laki ei vielä määritellyt sanaa riittävä. Riittävä kouluateria määriteltiin vasta vuonna 1967. Riittäväksi kouluateria katsottiin silloin kun se täyttää kolmanneksen koululaisen ravinnontarpeesta päivässä. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 91.)

Kaikki kansakoululaiset saivat nauttia lakisääteisen maksuttoman kouluaterian jokaisena koulupäivänään vuodesta 1948 alkaen (Risku-Norja ym. 2010, 11). Vuonna 1977 päätettiin säästää, jonka vuoksi välipala tarjottiin enää oppilaille, joilla oli jokin erityisruokavalio tai oppilaille, jotka kulkevat pitkän koulumatkan päästä kouluun (Lintukangas ym. 1999, 74). Kansakoulujen muuttuessa peruskouluiksi vuonna 1977, saivat kaikki peruskoulujen oppilaat ilmaisen kouluaterian ja vuonna 1988 toisen asteen oppilaat (Risku-Norja ym. 2010, 11). Monet kunnat tarjosivat oman lukionsa opiskelijoille maksuttoman kouluaterian jo vuonna 1977. Lain velvoittamana lukiolaiset saivat maksuttoman kouluaterian vuonna 1983. (Lintukangas ym. 2007, 155.)

Vuonna 1981 kouluhallituksen yleiskirjeessä (Y 79/1981) annettiin peruskouluasetuksen 66 §:n mukaan uusia ohjeita kouluruoan suunnittelusta vastaavalle ruokapalveluhenkilöstölle mm. kouluaterioiden ravintosisällöstä, erityisruokavalioidista sekä aterioiden suunnittelusta. Ohjeita annettiin myös ruokailun ajankohdasta ja ruokailupaikasta, ruokailun kasvatustehtävästä ja henkilökunnasta. Ohjeet sisälsivät tietoa myös ruokailun aikaisesta ohjauksesta sekä valvonnasta. Aikaisemmat ohjeet, joita yleiskirjeellä oli annettu, kumottiin vuonna 1981. (Lintukangas ym. 1999, 75; Lintukangas ym. 2007, 155.)

Vuoden 1984 peruskouluasetuksen (718/1984) mukaan koululounas tulisi tarjota sopivaan aikaan ja lounasajanpituus pitäisi olla vähintään 30 minuutin pituinen. Tässä vaiheessa opettajien tehtäviin lisättiin kouluruokailun aikainen ohjaaminen ja järjestyksen valvominen. Asetuksen mukaan koulun johtajan piti valvoa koulun

keittolaa ja kouluhallituksen antamien ohjeiden mukaisesti myös tuntiopettajan tulisi suorittaa keittolan toiminnan ohjaamista ja valvontaa kouluhallituksen ohjeiden mukaisesti. Myös lukioissa koululounaan syömiseen käytettävän ajan tulisi olla vähintään 30 minuuttia (Lukioasetus 719/1984). (Lintukangas ym. 2007, 156.)

Vuonna 1991 muutettiin kouluruokailua koskevaa peruskoululain 45 § seuraavasti:

”Peruskoulun oppilaille on annettava jokaisena koulupäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, määrältään riittävä ja maksuton kouluateria.” (Lintukangas ym. 1999, 74)

Kouluhallituksen yleiskirje (Y 79/1981) kumottiin vuonna 1991. Määräys, jonka mukaan lukiolaisilla on oikeus maksuttomaan kouluateriaan jokaisena työpäivänä, siirrettiin lukiolakiin (172/1991). (Lintukangas ym. 2007, 156.)

Kouluruokailu tuli osaksi perusopetuksen opetussuunnitelmaa ja koulun oppilashuoltoa vuonna 2004. Opetussuunnitelmaan piti kouluruokailun osalta liittää tavoitteet tapakasvatuksesta, sekä terveyst- ja ravitsemuskasvatuksesta. (Lintukangas ym. 2007, 157.)

2.2 Kouluruokailun tavoitteet ja järjestäminen

Opetuslaeissa säädetään kouluruokailun järjestämisestä. Näitä lakeja ovat Perusopetuslaki 628/1998, 31§, Lukiolaki 629/1998, 28§ ja Laki ammatillisesta koulutuksesta 630/1998, 37§. (Kouluruokailusuositus 2008, 5.)

Kouluruokailutilanteessa oppilaat omaksuvat ja oppivat terveyttä edistäviä ruokailutottumuksia. Nuorena opitut ruokailutottumukset vaikuttavat aikuis- ja vanhuusiän ruokavalintoihin. Kouluruokailutilanne on päivän hetki, jolloin oppilaat, opettajat ja henkilöstö kohtaavat toisensa jokaisena koulupäivänä. Kouluruokailussa vallitsee usein kiireinen tunnelma, joka estää hyvien tapojen oppimisen. Liian lyhyen ruokatunnin aikana ei ehditä rauhoittumaan ja syömään hyvien tapojen mukaisesti. Oppimisen ja kasvatuksellisten tavoitteiden saavuttamiseksi opettajien läsnäolo ja esimerkki on hyvin tärkeä. Ruokailuaikoja porrastamalla ehkäistään pitkät jonotusajat ja oppilaiden levottomuus. (Lintukangas 2007, 26–27.)

Kouluruoan tulee olla oppilaille maksuton, täysipainoinen, ohjattu ja oppilaan ikä tulee huomioida. Oppilaille täytyy tarjota lapsille maistuvaa ruokaa. Ruoan tulee edistää tervettä kasvua ja kehitystä. Jotta kouluruoka houkuttelisi, ruoka tulee olla houkuttelevasti tarjolla. Ruokalaji- ja ruoka-ainevaihtoehdot täytyy olla tarkoituksenmukaisesti tarjolla, jotta se mahdollistaa terveellisen ja monipuolisen ateriankoostamisen. Mannisen (2007, 81) mukaan ruoan maittavuuteen vaikuttavat ruoan tarjoilulämpötila, ruokailuympäristö, palvelu sekä muut viihtyvyystekijät.

Tilat, joissa kouluruokailu järjestetään, tulee olla joustavat, turvalliset ja asialliset. Ruokailutiloista ei varsinaisesti ole laissa suosituksia ja ohjeita säädetty. Ruokailutilojen täytyy olla tarkoitukseen soveltuvat, eli riittävän suuret ja viihtyisät. Riittävään akustiikkaan täytyy muistaa kiinnittää huomiota jo tilojen suunnitteluvaiheessa. (Lintukangas ym. 2007, 81.)

Kouluruokailu tulee sisällyttää osaksi perusopetuksen opetussuunnitelmaa (Lintukangas ym. 2007, 83). Mannisen (2007, 11) mukaan kouluruokailun kasvatustehtävänä on ohjaamalla antaa tietoa terveyttä edistävästä aterioista. Samalla oppilaat saavat mahdollisuuden oppia ja ylläpitää hyviä ruokailutaitoja ja vuorovaikutustaitoja.

Teuvan kunnan perusopetuksen opetussuunnitelmaan (2004, 52) on kirjoitettu seuraava:

”Opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria (Perusopetuslaki 31 § 2 mom.). Ruokailuhetki on oppilaalle tärkeä. Kouluruokailulla tuetaan oppilaiden tervettä kasvua ja kehitystä. Kouluruokailun ja koulupäivän aikana mahdollisesti tarjottavien välipalojen järjestämisessä otetaan huomioon kouluruoan terveydellinen ja sosiaalinen merkitys, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet sekä ruokailutauon virkistystehtävä. Oppilaille annetaan mahdollisuus osallistua kouluruokailun suunnitteluun ja toteuttamiseen, mikä tukee osallisuutta ja yhteisöllisyyttä. Kouluruokailun järjestämisessä tarvitaan yhteistyötä koulun ja ruokailusta vastaavan henkilöstön kesken. Yhteistyössä oppilaan yksilöllisissä ravitsemukseen sekä terveyden tai sairauden hoitoon liittyvissä tarpeissa”. (Perusopetuslaki 3 § 2 mom. ja 31 a § 1 mom., Koulu- ja opiskeluterveydenhuoltoa säätelevä valtioneuvoston asetus 13 §).

Teuvan opetussuunnitelma on laadittu valtakunnallisen perusopetuslain mukaan. Oppilailla ei varsinaisesti ole mahdollisuutta osallistua ruokalistan suunnitteluun, mutta kerran kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla (Liite 2) on toiveruokapäivä, jolloin luokka-aste kerrallaan oppilaat voivat toivoa lempiruokiaan. Aikaisempina vuosina oppilaskunnalta on kysytty mielipiteitä kouluruoasta, mutta ei säännöllisesti. Välipalaa on tarjolla nykyisin 7. luokkalaisille oppilaille, sellaisina päivinä, jolloin he tulevat ruokailemaan ennen klo 10.00. Tällaisina päivinä heillä on peräkkäin kolme tuntia tekstiilityötä, teknistä työtä tai kotitaloutta. Tällaisina päivinä ruokailu normaaliin ruokailu-aikaan ei onnistu. Aikaisen ruokailun vuoksi heille on tarjolla välipalaa klo 13. välitunnilla. (Saksa 2014)

2.3 Kouluruokailusuositus

Kouluruokailu kuuluu osaksi koulujen opetus- ja kasvatustehtävää (Kouluruokailusuositus 2008, 4). Kouluruokailusuositus antaa ohjeita kouluruokailun koostamiseen ruokahuollosta vastaaville henkilöille. Kuntapäätäjät vastaavat kouluruokailun budjetista ja antavat riittävät taloudelliset resurssit kouluruokailun toteuttamiseksi. (Kouluruokailusuositus 2008, 3–4.)

Maksuton kouluruoka tarjotaan lainsäädännön takaamana kaikille esi- ja perusopetuksen oppilaille aina toisen asteen oppilaille opintojen päättymiseen saakka (Kouluruokailusuositus 2008, 5).

Koululounaan tarkoituksena on ylläpitää oppilaiden jaksamista ja hyvinvointia sekä vähentää levottomuutta koulupäivän aikana. Olisikin erittäin tärkeää, että jokainen oppilas nauttisi täysipainoisen koululounaan jokaisena koulupäivänä. Kouluruokailun yhtenä tavoitteena on terveellisten ruokailutottumusten oppiminen. (Kouluruokailusuositus 2008, 5.) Täysipainoisella kouluateriaalla tarkoitetaan asianmukaisesti tarjolla olevaa monipuolista ja ravitsemussuosituksen mukaista ateriaa. Ruoan koostaminen on ensisijaisesti oppilaan oma valinta, eivätkä tavoitteet toteudu ellei kaikkia aterian osia syödä. (Lintukangas 2007, 21.)

Kouluruokailun onnistumiseksi kaikkien koulun aikuisten tulee sitoutua tavoitteiden saavuttamiseen. Tavoitteena on täysipainoisen ja terveellisen kouluaterian nautti-

minen jokaisena koulupäivänä. Yhteistyötä kouluruokailun onnistumiseksi kannattaa tehdä myös oppilaan itsensä sekä koulun ja kodin välillä. Kouluruokailun merkitys on hyvä ottaa osaksi kotitalous- ja terveystiedon opetusta. (Kouluruokailusuositus 2008, 6.)

Kouluruokailu tulee ajoittaa sopivaan ajankohtaan koulupäivien kokonaisuutta ajatellen. Sopiva aika on yleensä klo 11.00–12.00. Riittävä aika aterioimiseen on vähintään 30 minuuttia. Tämän lisäksi ruokailun jälkeen ulkoiluun tulisi varata aikaa 10–15 minuuttia. Mikäli ruokailu on liian aikaisin, oppilaat eivät syö riittävästi ja liian lyhyt ruokatunti johtaa liian nopeaan syömiseen. (Kouluruokailusuositus 2008, 6.)

Lapsella ja nuorella tulisi olla riittävästi aikaa kiireettömään ja rauhalliseen ruokailuun. Ruokailuympäristön tulisi olla kannustava, rauhallinen ja meluton. Tarjoiltavan ruoan tulisi olla oikean lämpöistä ja houkuttelevaa. Ruoka tulisi olla houkuttelevasti tarjolla ja herkullisen makuista. Kaikki nämä ruokailun osatekijät vaikuttavat siihen, miten lapsi ja nuori ymmärtää ruokailun tärkeän merkityksen terveyden ja hyvinvoinnin edistäjänä. (Kouluruokailusuositus 2008, 7.)

Kouluruokailusuosituksen (2008, 7) mukaan kouluissa tulisi tarjoilla välipala, mikäli koulupäivä kestää yli kolme tuntia ruokailun jälkeen. Tarjottavan välipalan tulee olla monipuolista, vaihtelevaa ja koululounasta täydentävä kokonaisuus. Runsaasti sokeria tai suolaa sisältävät tuotteet eivät kuulu välipalalle eivätkä välipala-automaatit kouluihin.

Koululounaan ravintosisältö on suunniteltu kansallisten ravitsemussuositusten mukaan. Koululounaan ravintosisällössä on erityisen tärkeää seurata energianravintoaineiden määriä ja rasvan laadun toteutumista suositusten mukaisiksi. Energia-
ravintoaineista rasvaa tulisi olla 30 %, proteiinia 15 %, hiilihydraatteja 55 % energiasta. Rasvasta enintään 10 % saisi olla tyydyttyntä rasvaa. Viitteellinen kouluaterian energian saanti yläasteen 7–9. luokkalaisilla on 740 kcal / 3.1 MJ. Koululounaan tulee kattaa kolmannes oppilaan koko päivän energiantarpeesta. Viitteellistä energiansaantia käytetään apuna ruoan suunnittelemisessa. (Kouluruokailusuositus 2008, 7–8.) Uusien pohjoismaisten ravitsemussuositusten (NNR 2012) pääkohdat on julkaistu 3.10.2013 Kööpenhaminassa. Uudessa suosituksessa D-

vitamiinin ja seleenin saantisuositusta on nostettu. Hiilihydraattien saannin vaihteluväli on 45–60 E %, proteiinin saannin vaihteluväli on 10–20 E % ja rasvojen saannin vaihteluväli on 25–40 % E %. Tyydyttyneiden rasvahappojen saannin tulee olla alle 10 E %. Ravintokuitua tulisi saada vähintään 25–35 g päivässä, ja lisätyn sokerin saannin ei saa ylittää 10 E %. (Pohjoismaiset ravitsemussuositukset uudistettiin: Huomio yksittäisistä ravintoaineista ruokavalion kokonaisuuteen 2013)

Koulussa tarjottavan lounaan tulee täyttää ravitsemussuositukset, olla hyvän mausta ja syömään houkuttelevaa. Täysipainoinen koululounas sisältää lämpimän pääruoan lisäksi rasvattoman tai vähärasvaisen ruokajuoman, monipuolisesti kasviksia, runsaskuituisen ja vähäsuolaisen leivän sekä levitteen. Puuropäivinä lounasta tulee täydentää leikkeleillä, marjoilla, kasviksilla tai hedelmillä. Kalaa suositellaan tarjottavaksi lounaalla vähintään kerran viikossa. Tarjottavan lihan ja leikkeleen tulee olla vähärasvaista. Lounaalla tarjoillaan myös kasviöljypohjaista salaattinkastiketta. Ruokajuomana olisi hyvä nauttia maitoa tai piimää ja vettä pelkätään janojuomana. (Kouluruokailusuositus 2008, 8.) Erityisruokavaliota tarvitsevat on otettava huomioon tarjoiltaessa koululounasta. Erityisruokavaliota tarvitaan terveydellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä. (Kouluruokailusuositus 2008, 9.)

Ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden koostamisessa on hyvä käyttää apuna malliateriaa. Kuva tai valmiiksi lautaselle koottu ateria opastaa ruokailijaa koostamaan ateriansa oikein. Lautasmalli on sijoitettava niin, että se on kaikkien nähtävillä. Lautasmallin mukaan lautaselle annostellaan puolet kasviksia, neljännes perunaa / riisiä / pastaa, neljännes lihaa, kalaa, papuja tai muna. Lisäksi ateriaan kuuluu lasillinen maitoa tai piimää, 1–2 leipäviipaletta sekä jälkiruoka, joka voidaan nauttia välipalalla. (Kouluruokailusuositus 2008, 10.)

3 ASIAKASTYYTYVÄISYYS

3.1 Asiakastyytyväisyyteen vaikuttavat tekijät

Oppilaat ovat asiakasryhmä, joilla on asioista omat mielipiteet ja näkemykset. Oppilaat ovat entistä laatumietoisempia ja kriittisempiä haluten henkilökohtaista palvelua, joustoa ja runsaasti vaihtoehtoja. Ruokailuympäristö ja viihtyvyys ovat haasteita, joihin ruokailun parissa työskentelevien tulee vastata. Taloudellinen tilanne esittää toteuttamasta asiakkaiden toiveita ja mielihaluja yhtä vapaasti kuin esimerkiksi ravintoloissa. Kunnan ruokapalveluhenkilöstön vahvuutena on vankka ammattitaito ja kokemus, terveellinen ruoka sekä mahdollisuudet tapakasvatukseen ja ruokakulttuurin opettaminen. Ongelmia sen sijaan ovat palvelualltiuden puute ja hidas reagointi uudistuksiin. (Lintukangas ym. 1999, 29.)

Palvelutilanteessa tunteet ja mieliala ovat mukana ja vaikuttavat käyttäytymiseen. Asiakkaan – ja tässä tapauksessa ruokapalveluhenkilöstön – mielialan positiivisuus tai negatiivisuus vaikuttaa palveluprosessin onnistumiseen. Asiakkaan huonotuulisuus vaikuttaa siihen, haluaako hän palvelun onnistuvan. Myös huonotuuliset ystävät saavat palveluprosessin tuntumaan negatiiviselta. Positiivinen asenne auttaa myönteisyyden kokemisessa ja tyytyväiseksi tulemisessa. Asiakkaan omat odotukset palvelulta vaikuttavat siihen, miten palvelu koetaan ja ollaanko siihen tyytyväisiä. Palvelutilanne koostuu monista mielialaan vaikuttavista tekijöistä. Tällaisia osatekijöitä ovat palveluympäristö, ilmapiiri, muut asiakkaat ja palvelun sujuvuus. Mikäli palvelu viivästyy, se vaikuttaa palvelun muiden osa-alueiden arviointiin. Mikäli liian pienessä tilassa on liian paljon asiakkaita, tunnetaan se epämiellyttävän kokemuksena. (Ylikoski 2000, 90–91.)

3.2 Tavoitteena asiakastyytyväisyys

Oppilaat ja opettajat muodostavat kouluruokalan kanta-asiakasryhmän. Jokainen ruokailija täytyy ottaa huomioon. Säännöllisillä asiakastyytyväisyyskyselyillä saadaan arvokasta tietoa asiakkaiden toiveista ja tyytyväisyydestä. Reaaliaikaista palautetta saadaan varmasti jokaisena päivänä, mutta siihen ei välttämättä kovassa

kiireessä ehditä kiinnittämään huomiota. (Mikkola-Montonen 2007, 56.) Laadun ulottuvuuksiin kuuluu empatia, joka tarkoittaa saavutettavuutta, viestintää ja asiakkaan ymmärtämistä. Empatia tarkoittaa eläytymistä asiakkaan tilanteeseen sekä asiakkaan huolenpitoa. (Ylikoski 2000, 133.) Ruokapalveluhenkilöstö valmistaa terveellistä, kodinomaista ruokaa kasvuiässä oleville nuorille, eikä kaikkia nuorten ruokatoiveita voida ottaa huomioon. Pelkällä pitsalla ja hampurilaisilla ei pärjää. Keittiöhenkilöstön ammattitaito tulee esiin siinä, miten hyvin he onnistuvat yhdistämään asiakkaiden toiveet ja kouluruokailun tavoitteet. (Mikkola-Montonen 2007, 56.)

Kouluruokailun imagoa voidaan nostaa kouluravintolan omaleimaisuudella ja toimivilla järjestelyillä kouluruokailussa. Panostamalla viihtyisään ruokailuympäristöön myös oppilaat haluavat pitää sen järjestyksessä. Ruokasalien viihtyisyyttä voidaan lisätä kalusteilla sekä jakamalla tilojapienimpiin osiin esimerkiksi viherkasveilla. Samalla melu vähenee. Kodikkuutta saadaan lisättyä oppilaiden piirustuksilla, verhoilla, pöytäliinoilla ja pöytäkoristeilla. (Lintukangas ym. 2007, 39.)

Onnistuneeseen vuorovaikutukseen kuuluu ruokailijan tervehtiminen ja huomioiminen sen jälkeen. Henkilökohtainen viestintä voi olla myös sanatonta viestintää. Asiakastyytyväisyyteen vaikuttavat ruokapalveluhenkilöstön eleet, ilmeet, äänensävy ja koko olemus. Tärkeää on huolehtia myös työasun siisteydestä. Monelle se voi merkitä tyytyväisyyden enemmän kuin itse ruoka. (Mikkola-Montonen 2007, 56–57.)

Asiakkaan kohtaamista täytyy opiskella. Myönteinen olemus ja ystävällisyys vaikuttavat asiakastyytyväisyyden syntymiseen. Tyytyväisyys kouluruokailun kokonaisuuteen syntyy ruokailuhetkestä, saadusta palvelusta ja ruokailuympäristöstä. Työpaikalla vallitseva ilmapiiri heijastuu suoraan asiakkaalle. Mikäli työilmapiiri on hyvä, asiakaskin saa parempaa palvelua. Huonosti käyttäytyvän asiakkaankin edessä on oltava rauhallinen ja palveltava asiakasta parhaan mukaan. Huono palvelu muistetaan kauemmin kuin hyvä palvelu. (Mikkola-Montonen 2007, 57–58.)

Asiakastyytyväisyystutkimuksia tekemällä voidaan parantaa asiakastyytyväisyyttä ja seurata toimenpiteiden vaikutusta. Tutkimusten avulla selvitetään tyytyväisyyden vaikuttavia keskeisiä tekijöitä. Tutkimuksen avulla saadaan selville tämän

hetkisen tyytyväisyyden taso. Asiakastyytyväisyystutkimuksen saadaan tietoa asiakastyytyväisyyteen vaikuttavien tekijöiden kehittämiseksi. Asiakastyytyväisyystutkimuksia tulisi suorittaa tietyin väliajoin, jolloin asiakastyytyväisyyden kehittymistä pystytään seuraamaan. (Ylikoski 2000, 156.)

3.3 Kouluruokailun laatutekijät

Ylikosken (2000, 103) mukaan, laatua voidaan markkinoinnin näkökulmasta tarkastella kykynä tyydyttää asiakkaan tarpeet ja odotukset.

Kouluruokailun kokonaislaatu syntyy siitä, miten ruokailija kokee ruokailutapahtuman ja ruokailun aikaisen palvelun, sekä mielikuvasta ruokapalveluorganisaatiota ja ruokapalveluhenkilöstöä kohtaan. Kouluruokailun kokonaislaatuun ja laatukuvaan kouluruoasta vaikuttavia tekijöitä ovat ruokailuympäristö, viihtyvyys, toiminnan sujuminen, jonotus, henkilökunnan asenne ja jopa ruokalistan luovuus. Mielikuva, joka organisaatiosta syntyy oppilaille, muokkautuu helposti ihmisten välisen ilmapiirin ja koko ruokailutilanteen mukaan. Myönteisyys kouluateriaa kohtaan syntyy jos organisaatiokuva ja ilmapiiri ovat myönteisiä. (Mikkola-Montonen 2007, 60.)

Ruoan nautittavuuteen vaikuttaa se, miltä ruoka näyttää, miltä maistuu ja tuoksuu, ruoan lämpötila ja rakenne. Nämä ovat ruoan aistinvaraisia laatutekijöitä. Ruokailun aikaiseen käyttäytymiseen ja tyytyväisyyteen vaikuttaa se, miten ruoasta nautitaan. Täytyy kuitenkin muistaa, että kaikki eivät pidä samasta ruuasta. Esikoulusta saakka lapset tutustuvat ja tottuvat uusiin ruokalajeihin ja makuihin. Keittiöhenkilöstöllä on käytössään vakioidut reseptit tasalaatuisuuden varmistamiseksi. Elin-
tarvikkeiden valinnalla ja ruokalistan suunnittelulla vaikutetaan ruoan ravitsemuksellisuuteen. Ruokailija arvioi onko kuuma ruoka kuumaa ja kylmä kylmää. (Mikkola-Montonen 2007, 60.)

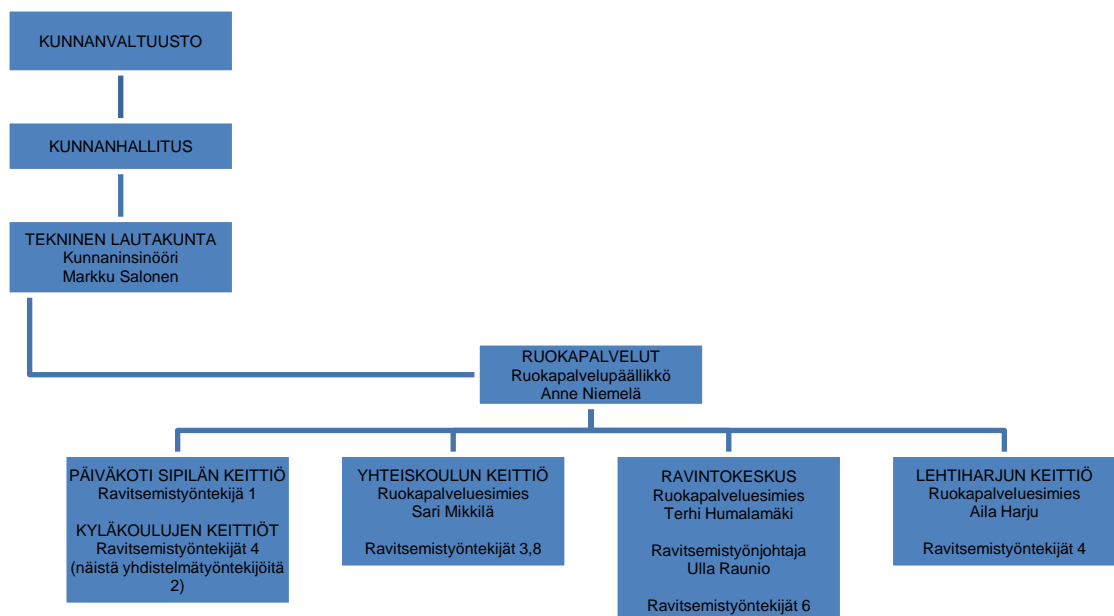
Ravitsemussuosittelusten toteutuminen on ravitsemuksellista laatua. Ruoan ravintosisältöä pystytään laskemaan erilaisilla tietokoneohjelmilla, mutta se voi olla epätarkkaa. Tiukkaa budjettia laatiessa kuntapäätäjien tulisi ymmärtää täysipainoisen ravinnon merkitys kasvaville nuorille. Ruoan ravitsemuksellinen laatu ei saisi kärsiä määrärahojen supistamisesta. (Mikkola-Montonen 2007, 60.)

Hygieeninen laatu on yksi ruoan laatutekijöistä. Lain mukaan jokaisella keittiöllä on oltava ajan tasalla oleva omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma sisältää ohjeet elintarvikkeiden, keittiötilojen, henkilökunnan sekä keittiön toimintaprosessien hygieniavaatimuksista. Jokaisesta valmistettavasta ruoasta otetaan näyte, jota säilytetään pakastimessa kaksi viikkoa. Jokaisen keittiöllä toimivan henkilön, joka työssään käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on suoritettava hygieniosaamistesti, jolla osoitetaan tarvittava tieto ja taito elintarvikehygieniasta. (Mikkola-Montonen 2007, 60.)

4 TEUVAN YHTEISKOULUN OPPILAIKEN JA HENKILÖSTÖN TYYTYVÄISYYS KOULURUOKAILUUN

4.1 Kouluruokailun tilanne kohdekoulussa

Opinnäytetyön toimeksiantaja, Teuvan ruokapalvelut kuuluu teknisen toimen alaisuuteen. Teknisen toimen päällikkönä toimii kunnaninsinööri Markku Salonen. Ravitsemistyöntekijöiden ja ruokapalveluesimiesten esimiehenä toimii ruokapalvelupäällikkö Anne Niemelä. Keittiöitä on kahdeksan ja vakinaisia työntekijöitä tällä hetkellä 0,5 toimistotyöntekijä, kolme ruokapalveluesimiestä, yksi ravitsemistyönjohtaja ja 19 ravitsemistyöntekijää (Kuva 1). Erilisinä yksikköinä toimivat Sipilän päiväkodin keittiö, Lehtiharjun sairaalan keittiö, Ravintokeskuksen keittiö terveyskeskuksessa, Yhteiskoulun keittiö sekä sivukoulujen keittiöt Horonkylässä, Norinkylässä, Äystöllä ja Perälässä. Teuvan ruokapalvelut tuottavat noin 1600 annosta päivittäin ja noin 400 000 vuosittain. Ruokapalveluyksikkö tuottaa ateriapalveluita Teuvan kunnalle sekä Suupohjan peruspalveluliikelaitos-kuntayhtymän Teuvan toimipaikoille ja kotona asuville vanhuksille. (Niemelä 2013)



Kuva 1. Ruokapalveluorganisaatio Teuvalla (Niemelä 2013).

Vuoden 2012 tammikuussa Teuvan Yhteiskoulun oppilaat aloittivat opinnot Teuvan lukion vanhoissa tiloissa. Teuvan lukio oli siirtynyt Teuvan Aikuiskoulutuskeskuksen tiloihin syksyllä 2011. Kaikki tämä siksi, että Teuvan Yhteiskoulua odotti laajamittainen saneeraus homeen vuoksi. (Nevanperä 18.3.2011) Uuden Yhtenäiskoulun (1–9 lk.) on tarkoitus valmistua 1.1.2014 mennessä (Teuvan kouluverkon kehittäminen jatkuu, ilmoitus vireilläolosta 21.10.2013.)

Remontista johtuen kouluruokailu siirtyi väistötiloihin uuteen parakkirakennukseen entisen lukion pihamaalle. Parakkirakennus sisältää ruokasalin ja keittiötilat sekä kaksi pientä kotitalousluokkaa. Parakkirakennuksen ruokasali (Kuva 2 ja 3) on kooltaan 170 m². Ruokasalissa on 118 asiakaspaikkaa. (Mikkilä 2013.) Teuvan Yhteiskoulun ruokalassa ruokailevat tällä hetkellä 238 Syreenin koulun oppilasta sekä 28 opettajaa (luku sisältää myös erityisopettajat ja koulunkäynninavustajat), 200 oppilasta Teuvan Yhteiskoulusta sekä henkilökuntaa yhteiskoulusta 27 henkilöä. Osa yhteiskoulun opettajista on yhteisiä lukion kanssa. Syreenin koulun oppilaat ja opettajat ruokailevat porrastetulla aikataululla klo 10.35–11.30. Yhteiskoulun oppilaat ja opettajat ruokailevat porrastetusti klo 11.40–12.10 välisenä aikana. (Syreenin koulu 2013; Teuvan koulut 2013)



Kuva 2. Ruokalan linjasto Teuvan Yhteiskoulussa syksyllä 2013. (kuva Terhi Humalamäki)



Kuva 3. Ruokasali Teuvan Yhteiskoulussa syksyllä 2013. (kuva Terhi Humalamäki)

4.2 Tavoitteet

Tutkimuksen tavoitteena on selvittää Teuvan Yhteiskoulun oppilaiden ja henkilöstön tyytyväisyyttä kouluruokailua kohtaan. Tavoitteena on selvittää, mitkä ovat vähiten ja eniten pidetyt ruoat ruokalistalla ja miten lounaslautanen koostetaan. Kyselyllä saadaan arvokasta tietoa vastaajien mielipiteistä kouluruokaa ja ruokailutilaa kohtaan sekä ruokailun järjestämisestä ja palvelun kokemisesta. Asiakastyytyväisyyskyselyn avulla nuoret toivottavasti kiinnittävät huomiota kouluruokailuun sekä motivoituvat syömään "ilmaisen" täysipainoisen kouluaterian.

4.3 Aineisto ja menetelmät

Oppilaiden ja henkilöstön päivittäistä kouluruokailua selvitettiin asiakastyytyväisyyskyselyn avulla. Kyselylomake (Liite 1) koostui 37 kysymyksestä, joista suurin osa oli monivalintakysymyksiä ja muutama kysymys oli avoimia mielipide- ja kehittämissuosituskysymyksiä. Kyselylomakkeita jaettiin yhteensä 227 kpl, joka vastasi oppilaiden, opettajien ja muun henkilöstön määrää yhteensä. 7-luokalla oppilaita on 62, 8-luokalla 56 ja 9-luokalla 74. Opettajia ja muuta henkilöstöä 27 henkilöä. Lisäksi EMU-oppilaita on 8. EMU tarkoittaa ryhmää oppilaita, joilla on mukautettu opetus, erityisiä oppimisvaikeuksia.

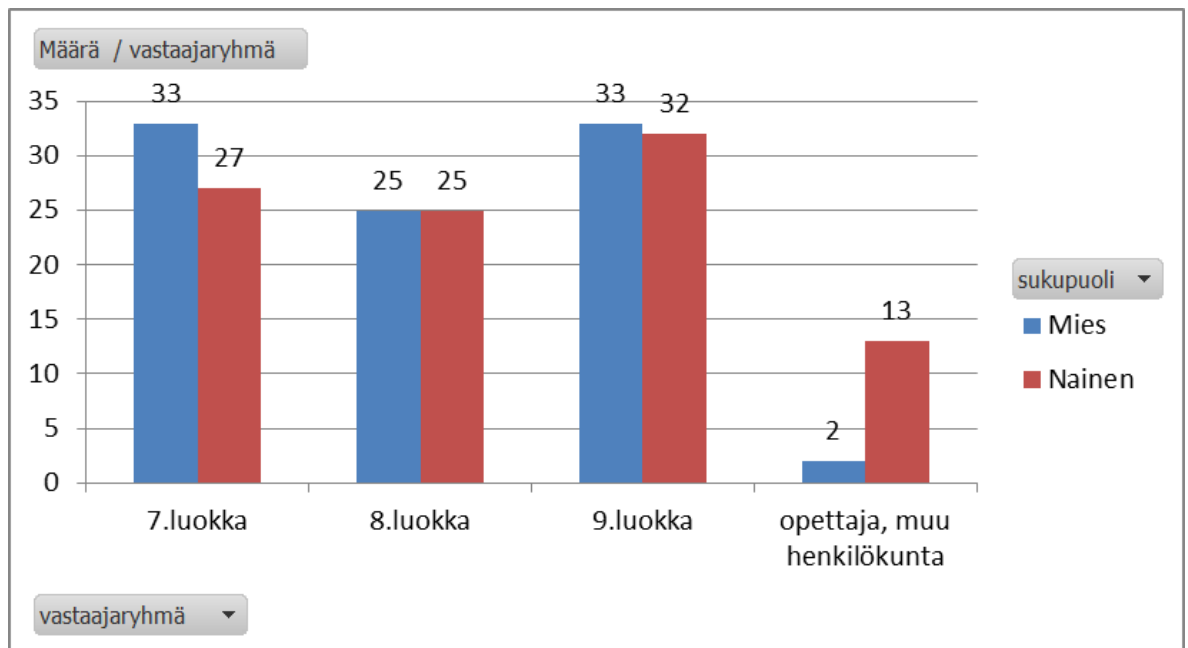
Lupa kysyttiin Teuvan Yhteiskoulun rehtorilta toukokuulla 2013. Sovittiin alustavasti, että kysely toteutetaan syksyllä 2013 kaikille oppilaille samanaikaisesti, heti kuuden viikon koulujakson jälkeen. Oppilaille ei tiedotettu kyselystä etukäteen. Opettajat saivat tiedon ja ohjeet kyselystä Wilma-järjestelmän kautta päivää ennen kyselyn toteuttamista ja edellisellä viikolla kyselystä oli ollut keskustelua yleisellä tasolla. Kysely suoritettiin kaikille seitsemäs- ja kahdeksaluokkalaisille sekä 9E ja 9D-luokille tiistaina 17.9. klo 12.10 alkavalla tunnilla eli ruokatunnin jälkeen. Seuraavana tiistaina kysely tehtiin 9A, 9B ja 9C-luokille, jotka olivat työelämäntutustumisjaksolla (TET) edellisellä viikolla. Koulussa toteutetulla kyselyllä pyrittiin myös parempaan vastausprosenttiin, kun lomakkeita ei jäisi kotiin.

Aineisto oli kerätty 24.9.2013. Kyselyn tulokset kirjattiin Excel-taulukkoon ja ristiintaulukoitiin marraskuun 2013 loppuun mennessä.

4.4 Tulokset

4.4.1 Taustatiedot

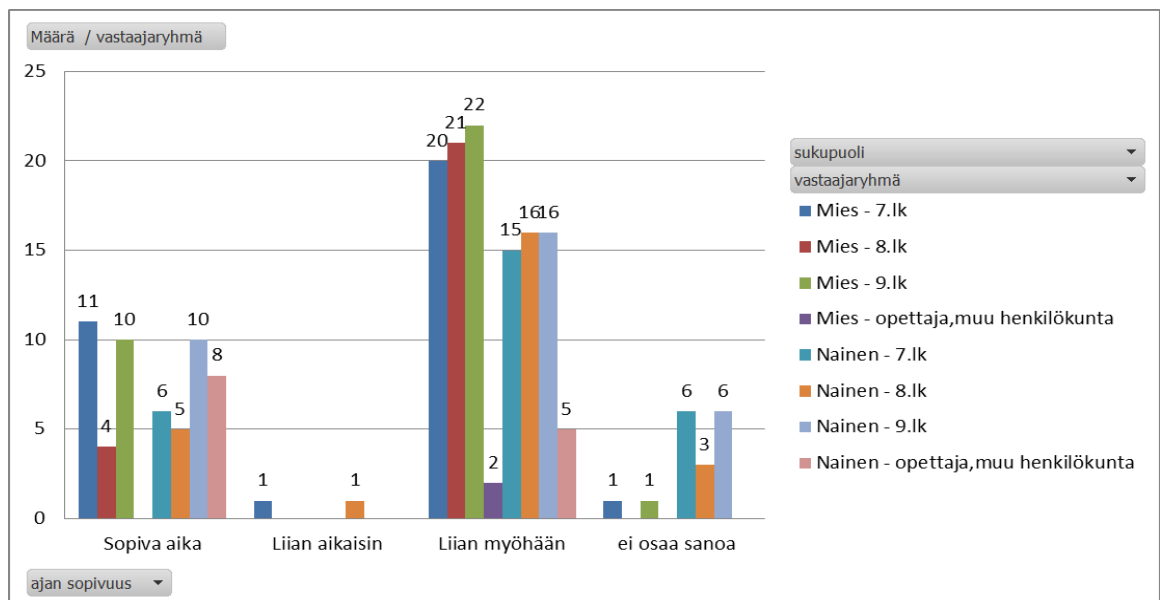
Vastaajia oli kaiken kaikkiaan 190 henkilöä ja vastausprosentiksi muodostui 84 %. Vastaajista 7-luokkalaisia oli 60 (32 %), 8-luokkalaisia 50 (26 %), 9-luokkalaisia 65 (34 %) ja opettajia tai muuta henkilökuntaa oli 14 (8 %). Miehiä vastaajista oli 93 (49 %) ja naisia 97 (51 %). Kyselyyn vastanneista 7-luokkalaisia naisia oli 27 henkilöä (14 %) ja miehiä 32 (17 %). 8-luokkalaisia naisia ja miehiä oli kumpaakin 25 henkilöä (13 %). 9-luokkalaisia naisia oli 32 (17 %) ja miehiä 33 (17 %). Opettajista ja muusta henkilökunnasta naisia oli 12 (6 %) ja miehiä oli kaksi (1 %). (Kuvio 1.)



Kuvio 1. Kyselyyn vastanneiden jakautuminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=190).

4.4.2 Ruokailuolosuhteet ja viihtyvyys

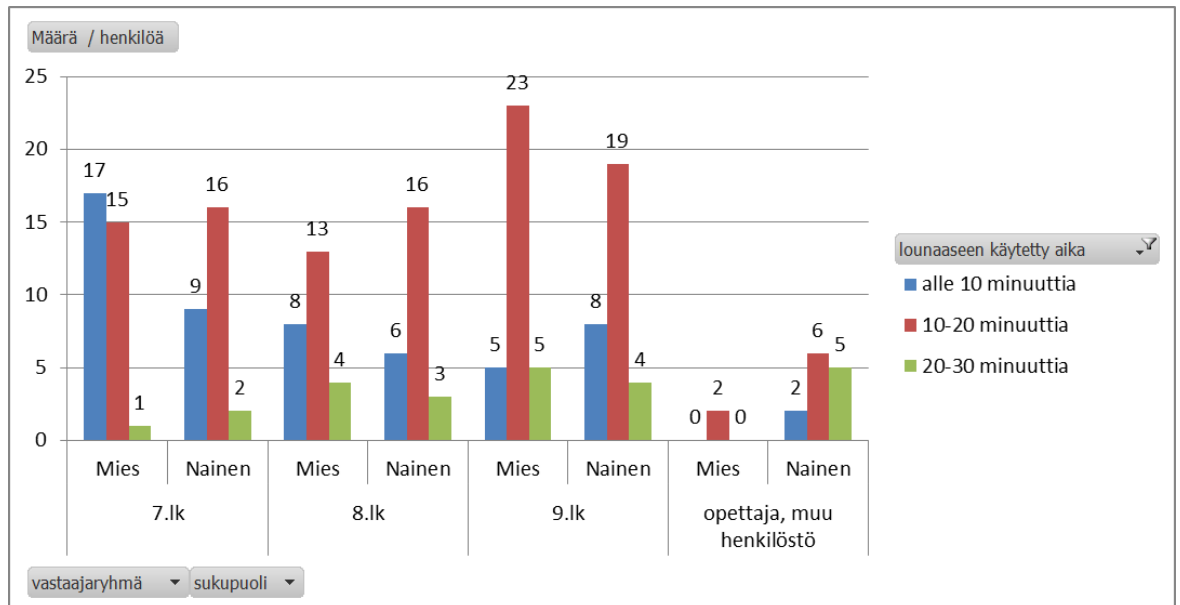
Kouluruokailun ajankohta. Teuvan Yhteiskoulun oppilaille ja henkilökunnalle on varattu ruokailuaika klo 11.40–12.10 väliselle ajalle. Ruokailuaikaa on hieman jouduttu myöhentämään tämän vuoden (2013) syksyllä, kun Syreenin ala-asteelle on tullut suljetuilta sivukouluilta lisää oppilaita. Syreenin oppilaat ruokailevat ennen Yhteiskoulun oppilaita (Mikkilä 2013). Kyselyyn vastanneista enemmistö (62 %) piti ruokailu ajankohtaa liian myöhäisenä. Vastaajista lähes joka kolmas piti ruokailuajankohtaa itselleen sopivana (28 %). Kaksi vastaajaa (1 %) koki ruokailuajan olevan itselleen liian aikaisin. Vastaajista 9 % ei osannut määrittellä ruokailuajan kohdan sopivuutta itselleen. (Kuvio 2.)



Kuvio 2. Ruokailuhetken ajoituksen sopivuus eri vastaajaryhmien mukaan (n=190).

Kouluterveyskyselyyn vuosien 2010/2011 mukaan 8-luokan pojista 86 % ja 9. luokan pojista 84 % pitivät koululounaan ajankohtaa sopivana. 8-luokan tytöistä 85 % ja 9-luokan tytöistä 84 % piti koululounaan ajankohtaa sopivana. (Vikstedt ym. 2012, 26.)

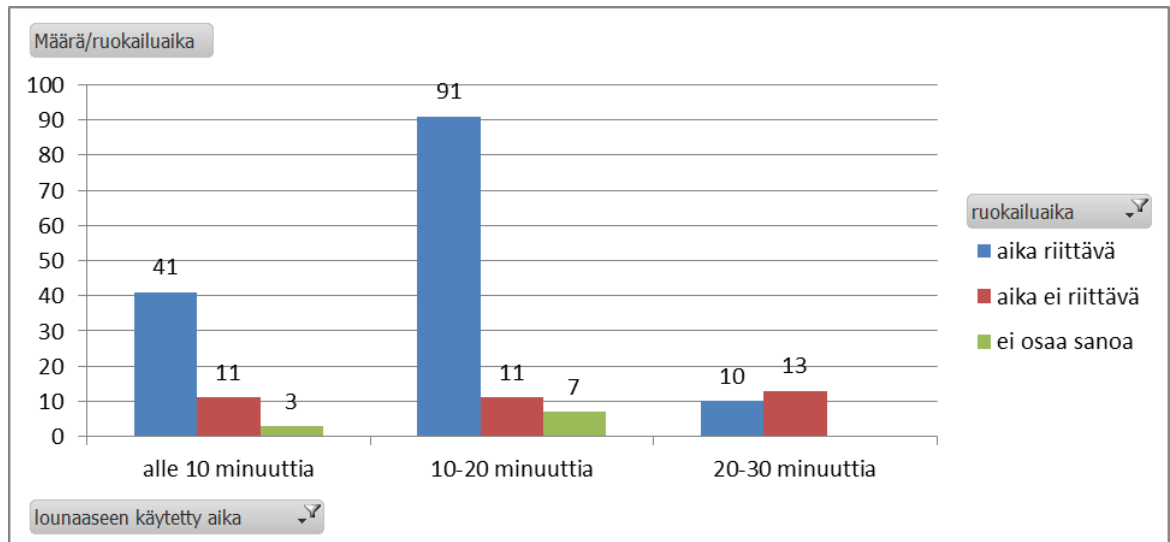
Lounaan nauttimiseen käytetty aika. Kaikille on ruokailuun varattu aikaa tuntien puitteissa 30 minuuttia (klo 11.40–12.10) (Teuvan Yhteiskoulu, 2013). Suurin osa kaikista vastaajista (57 %) käytti lounaan nauttimiseen aikaa 10–20 minuuttia, 29 % käytti lounaan nauttimiseen aikaa alle 10 minuuttia ja 13 % 20–30 minuuttia. (Kuvio 3)



Kuvio 3. Ruokailuun käytetty aika sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=189).

Vastaajista 22 % ilmoitti alle 10 minuuttia olevan riittävä aika ruokailuun. 6 % vastaajista alle 10 minuuttia on liian lyhyt aika ruokailuun. 10–20 minuutin ruokailuaika oli riittävä 49 % vastaajista, mutta ei riittänyt 6 % vastaajista. 5 % vastaajista 20–30 minuutin ruokailu aika oli riittävän pitkä, mutta 7 % vastaajalle aika olisi pitänyt olla pidempi. (Kuvio 4.)

Kouluterveyskyselyn 2010/2011 mukaan 8. luokan pojista 74 % ja 9. luokan pojista 73 % koululounaan syömiseen on riittävästi aikaa. 8. luokan tytöistä 74 % ja 9. luokan tytöistä 73 % vastasi koululounaan syömiseen varatun ajan riittävän. (Vikstedt ym. 2012, 26)



Kuvio 4. Ruokailuun käytetty aika ja sen riittävyys vastaajaryhmän mukaan (n=187).

Jonotusajan pituus. Parakkiruokalan tilan pienuudesta johtuen tarjoilulinjastoja on kahden sijasta vain yksi, josta ruokaa pääsee ottamaan kummaltakin puolelta (Mikkilä 2013). 65 % vastaajista piti ruokailuun jonotettavaa aikaa liian pitkänä. Heistä miehiä oli 51 % ja naisia 49 %. Jonotusaikaa piti sopivana 22 % vastaajista, joka vastaa 19 % miehistä ja 24 % naisista. Vastaajista 11 % ei osannut sanoa jonotusajan sopivuutta.

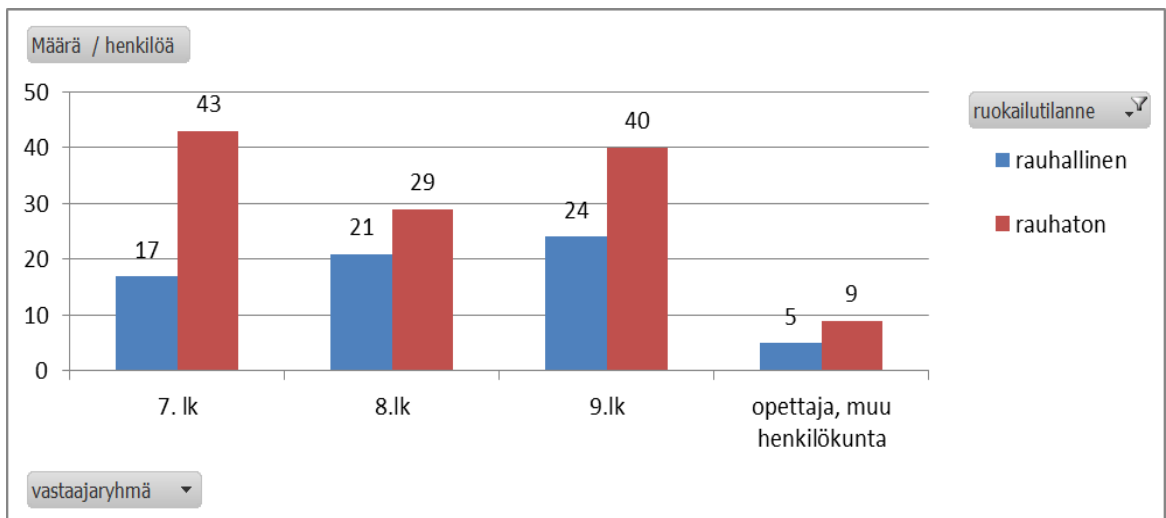
Vastaajista 76 % ilmoitti käyttävänsä ruokailuun aikaa alle 10 minuuttia. Heistä 63 % ilmoitti jonotusajan olevan liian pitkä. 36 henkilöä (19 %) käytti ruokailuun aikaa 10–20 minuuttia. Heistä 78 % mielestä jonotusaika oli liian pitkä. Vastaajista vain 5 % käytti ruokailuun aikaa 20–30 minuuttia. Heistä 100 % oli sitä mieltä, että jonotusaika on liian pitkä.

Tarjoilulinjaston siisteys. Kyselyyn vastanneista 64 % oli tyytyväinen ja ilmoitti palvelulinjaston olevan puhdas ja järjestyksessä. 7-luokkalaisista tyytyväisiä oli 52 %. 8-luokkalaisista tyytyväisistä oli 64 %. Tyytyväisistä 9-luokkalaisia oli 69 %. Opettajista ja muusta henkilöstöstä tyytyväisiä oli 80 %.

Vastaajista 13 % mielestä palvelulinjasto oli sotkuinen. 7-luokkalaisista sotkuisen linjaston kannalla oli 16 %, 8-luokkalaisista 12 % ja 9-luokkalaisista 12 %. Opettajista ja muusta henkilöstöstä linjaston sotkuiseksi ja epäsiistiksi ilmoitti 6 %.

Vastaajista 23 % ei osannut sanoa, onko linjasto siisti vai sotkuinen. 7-luokkalaisista mielipidettään ei osannut kertoa 32 % ja 8-luokkalaisista 24 %. 9-luokkalaisista ei osannut sanoa mielipidettään 18 %.

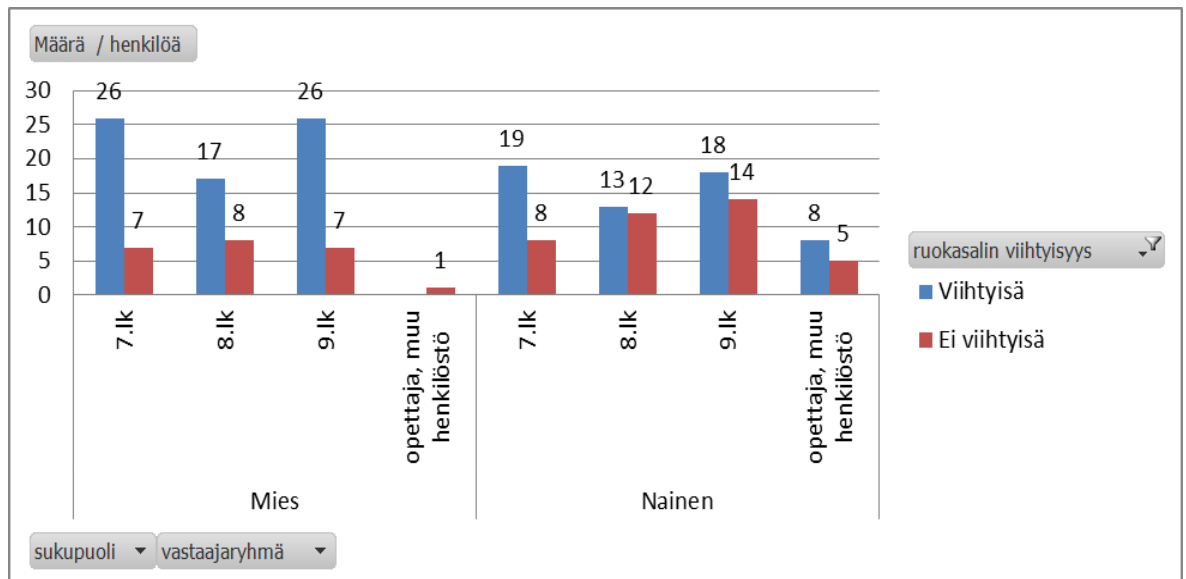
Ruokailutilanne. Vastaajista 61 % (121) oli sitä mieltä, että ruokailutilanne on rauhaton ja meluisa. Näistä 7-luokkalaisia oli 36 %, 8-luokkalaisia 24 %, 9-luokkalaisia 33 % ja opettajia tai muuta henkilöstöä 7 %. Rauhalliseksi ruokailutilanteen koki vastaajista 55 %. Heistä 7-luokkalaisia oli 25 %, 8-luokkalaisia 31 %, 9-luokkalaisia 36 % ja opettajia tai muuta henkilöstöä 7 %. (Kuvio 5.)



Kuvio 5. Ruokailuhetken tunnelman kokeminen vastaajaryhmän mukaan (n=188).

Miehet kokivat ruokailutilanteen rauhalliseksi useammin kuin naiset. Miehistä ruokailutilanteen koki rauhalliseksi 38 (41 %) ja rauhattomaksi sekä meluisaksi 54 (59 %). Naisista ruokailutilanteen koki rauhalliseksi 29 (30 %) ja rauhattomaksi sekä meluisaksi 67 (70 %).

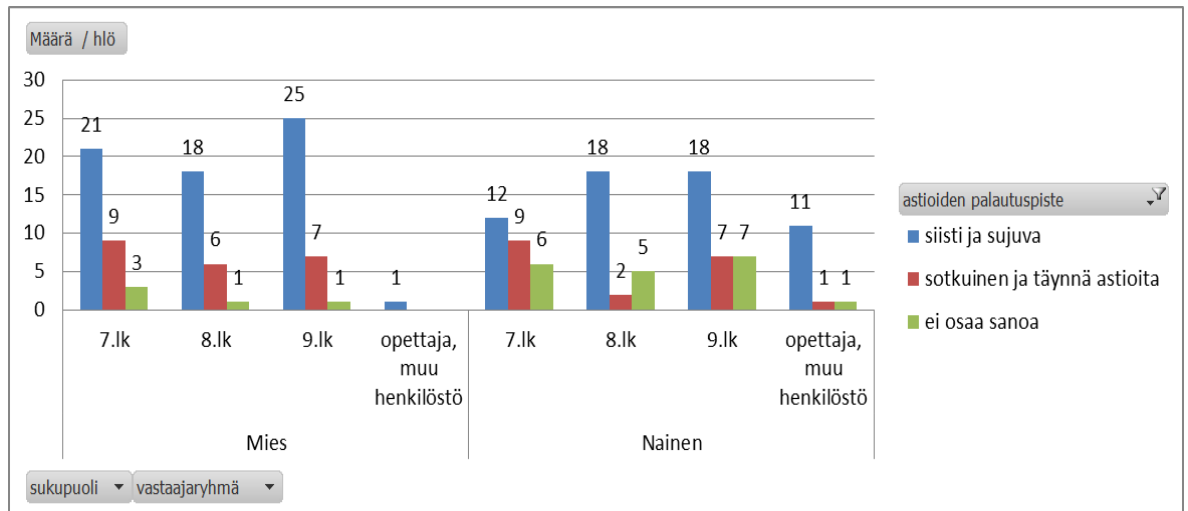
Ruokasalin viihtyisyys. Valtaosa vastaajista (67 %) oli sitä mieltä, että ruokasali on viihtyisä. Ruokasalia ei kokenut viihtyisäksi 33 % vastaajista. (Kuvio 6.)



Kuvio 6. Ruokasalin viihtyisyyden kokeminen sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=189).

Ruokasalin viihtyisyyden parantaminen. Ne 62 vastaajaa joiden mielestä ruokasali ei ole viihtyisä, ehdottivat seikkoja ruokasalin viihtyisyyden parantamiseksi. Heistä 48 % ilmoitti, että pitäisi olla enemmän tilaa ja pöytiä ruokailua varten. Viiden vastaajan (8 %) mielestä viihtyisyyttä parannettaisiin väreillä ja sisustamisella. Neljän vastaajan (6 %) mielestä ruokasali on liian meluisa, ja melutason alentamisella viihtyisyys paranisi. Vastaajista 3 % ilmoitti, ettei parakkiruokalasta voi saada viihtyisää. Jotain muita muutoksia ehdotti 8 %. Tällaisia viihtyisyyden parantamisen keinoja olisivat pöytäliinat, hedelmätiski, koristeet, televisio sekä selkeät jonotuslinjat. 18 % jätti vastaamatta parannusehdotukseen. 6 % ei osannut sanoa. Yhden vastaajan (3 %) mielestä koko parakin saisi hajottaa maan tasalle.

Astioiden palautuspiste. 124 vastaajaa (66 %) oli sitä mieltä, että astioiden palautuspiste on siisti ja astioiden palautus on sujuvaa. 41 vastaajan (22 %) mielestä astioiden palautuspiste on sotkuinen ja täynnä astioita. Vastaajista 24 (12 %) ei osannut kertoa, onko astiopalautus siisti vai sotkuinen. (Kuvio 7)



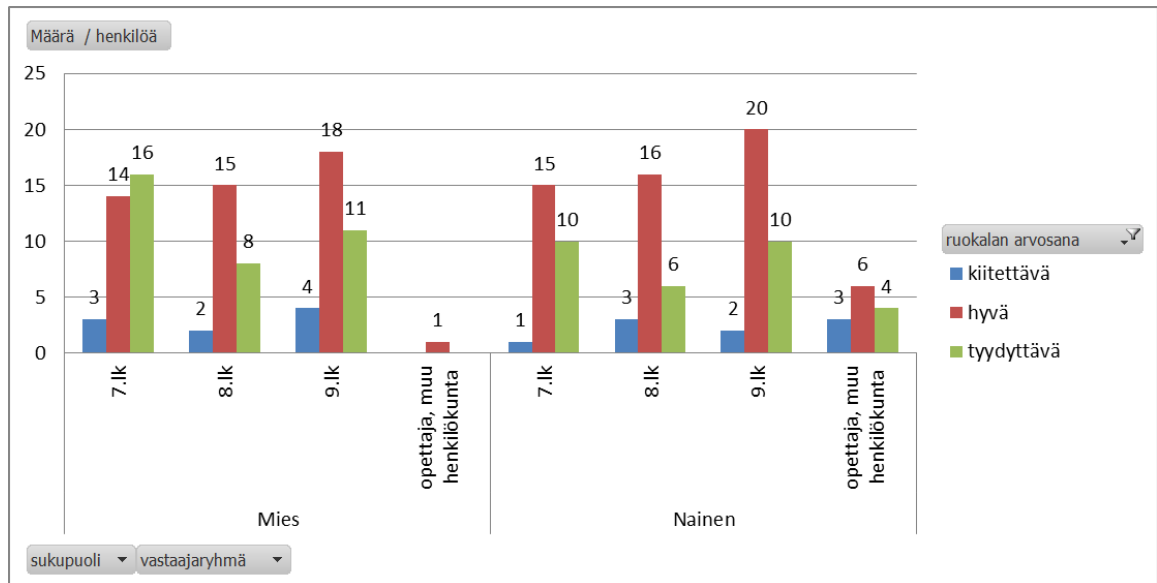
Kuvio 7. Astioiden palautuspisteen siisteyden kokeminen eri luokka-asteiden ja opettajien mukaan (n=189).

Ruokalalle annettu arvosana. Kiitettävä arvosanan ruokalalle antoi 10 %. Hyvän arvosanan antaneita oli kaikista vastaajista 56 %. Tyydyttävän arvosanan ruokalalle antoi 35 %. (kuvio 8.)

Kiitettävän arvosanan antoi 7-luokkalaisista 7 %, 8-luokkalaisista 10 %, 9-luokkalaisista 9 %. Opettajista ja muusta henkilöstöstä kiitettävän arvosanan antoi 20 %. (kuvio 8.)

Hyvän arvosanan antaneita 7-luokkalaisista oli 48 %, 8-luokkalaisista 62 %, 9-luokkalaisista 40 %. Opettajista ja muusta henkilöstöstä hyvän arvosanan antoi 47 %. (kuvio 8.)

7-luokkalaisista tyydyttävän arvosanan antaneita oli 43 %, 8-luokkalaisia 28 %, 9-luokkalaisia 32 %. Opettajista ja muusta henkilöstöstä tyydyttävän arvosanan antoi 27 %. (kuvio 8.)



Kuvio 8. Ruokasalille annetun arvosanan jakautuminen sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=188).

4.4.3 Koululounas

Koululounaan nauttiminen. Vastaajista 57 % ilmoitti nauttivansa koululounaan jokaisena koulupäivänä. Heistä 7. luokan miehiä on 21 (66 %) ja naisia 11 (41 %). 8. luokan miehistä ruokailee päivittäin 17 (68 %), naisista 15 (60 %) ja 9. luokan miehistä 21 (64 %) ja naisista 16 (50 %). Vastaajista 32 % ilmoitti ruokailevansa koulussa 3–4 päivänä viikossa. Heistä 7–luokkalaisia miehiä oli kahdeksan ja naisia 11, 8. luokan miehiä seitsemän ja naisia kymmenen ja 9. luokan miehiä kahdeksan ja naisia 13. Opettajista ja muusta henkilöstöstä koululounaan nautti 3–4 kertaa viikossa yksi mies ja 2 naista. Ainoastaan 1–2 kertaa viikossa ruokailevia oli kahdeksan (4 %). Heistä 7. luokan miehiä oli neljä ja naisia kaksi, 8. luokan miehiä yksi, 9. luokan miehiä kolme ja naisista yksi ja opettajia tai muuta henkilöstöä heistä oli neljä naista. Vastaajista 6 (3 %) ilmoitti nauttivansa koululounaan harvemmin tai ei koskaan. (Taulukko 1.)

THL:n kouluterveys 2011 mukaan Etelä-Pohjanmaalla 8–9 luokkalaisista pojista 69 % syö päivittäin koululounaan ja tytöistä 68 % syö koululounaan päivittäin. 3–4 kertaa päivässä ruokailevia poikia oli 21 % ja tyttöjä 21 %. 1–2 kertaa viikossa tai harvemmin koululounaan nauttavia oli kouluterveyskyselyn mukaan pojista 10 % ja tytöistä 11 %. (Kouluterveyskysely 2013)

Taulukko 1. Koululounaan nauttimisen tiheys sukupuolen mukaan (n=189).

Koululounaan nauttiminen	Miehet	Naiset	Yhteensä	%-osuus
jokaisena koulupäivänä	59	49	108	57
3-4 kertaa viikossa	24	36	60	32
1-2 kertaa viikossa	8	7	15	8
harvemmin tai ei koskaan	1	5	6	3
Yhteensä	92	97	189	100

Syitä koululounaan syömättä jättämiseen. Tähän kysymykseen vastasivat vain ne 81, jotka eivät ruokailleet koulussa jokaisena päivänä. Vastanneista miehistä 13 (14 %) ja naisista 19 (20 %) ilmoitti, ettei tule syömään koska on pahaa ruokaa. Vastaajista 14 miestä (15 %) ja 16 naista (16 %) vastasi, ettei tule syömään koska ruokala toimii parakissa. Miehistä 2 % vastasi, ettei jaksata tulla syömään. Yksi naisopettaja (1 %) ilmoitti, ettei tule syömään koska ravintoetu on poistettu. (Teuvan Kunnanhallitus, 6.5.2013, 4). Muita syitä oli lisäksi kolmella miehellä (3 %) ja kuudella naisella (6 %). Tällaisia syitä olivat mm. omat eväät (kolme opettajaa), riippuu tarjottavasta ruoasta (yksi oppilas) tuntien sijainti muualla (yksi opettaja), ruokaileminen muualla (yksi oppilas), aamun kotitaloustunnit (yksi oppilas), liian korkea hinta olosuhteisiin nähden (yksi opettaja) ja se, että ruoassa on sipulia (yksi oppilas). Kysymykseen ei vastannut 12 henkilöä.

Teuvan Kunnan taloudellisen sopeuttamisohjelman osana, sivistystoimen säästöohjelmassa opettajien kouluruoan ravintoetu poistui syksyllä 2013 (Teuvan Kunnanhallitus, 6.5.2013, 4).

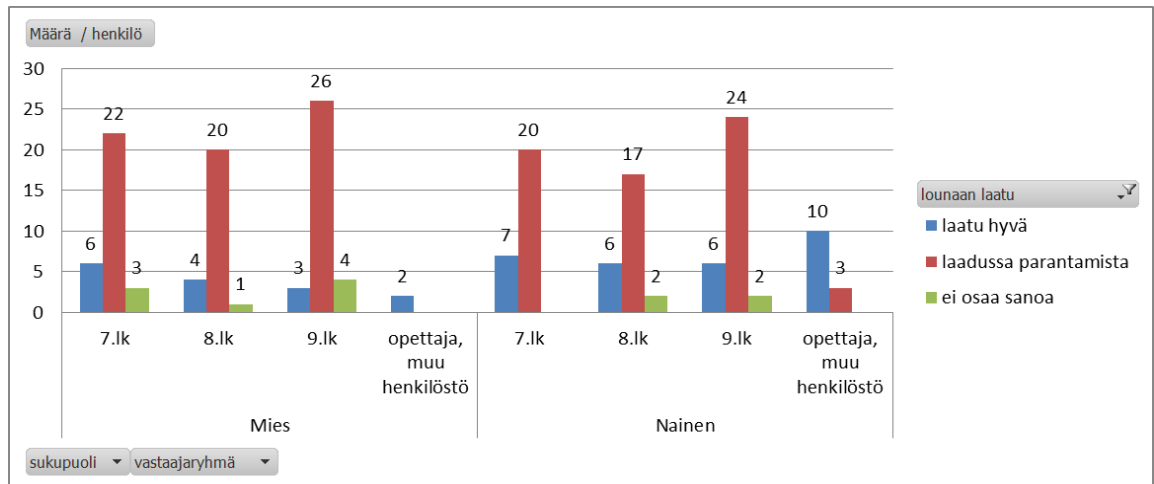
Lounaan koostaminen. Koululounaan koostamista kysyttiin pääruoan, salaatin, ruokajuoman, leivän ja jälkiruoan osalta. Vastausten perusteella selvisi, että 88 % nauttii pääruoan lounaalla. Vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan vaihteluväli oli 82–100 %. Runsas 60 % nauttii lounaalla salaatin, 87 % ottaa ruokajuoman ja runsas puolet (56 %) vastaajista syö lounaalla leivän ja 72 % keittopäivän jälkiruoan. (Taulukko 2.)

Taulukko 2. Lounaan koostaminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=188).

Lounaan koostaminen	7.luokka n=59 (M=32, N=27)		8.luokka n=50 (M=25, N=25)		9.luokka n=65 (M=33, N=32)		opettajat, muu henki- löstö n=14 (M=2, N=12)	
	M	N	M	N	M	N	M	N
nauttii lounaalla pääruoan	82 %	74 %	92 %	92 %	94 %	84 %	100 %	100 %
nauttii lounaalla salaattin	36 %	63 %	40 %	84 %	64 %	72 %	100 %	100 %
nauttii lounaalla ruokajuoman	76 %	89 %	84 %	92 %	85 %	91 %	100 %	92 %
nauttii lounaalla leivän	55 %	59 %	60 %	60 %	39 %	59 %	50 %	69 %
nauttii lounaalla jälkiruoan	64 %	55 %	64 %	88 %	64 %	78 %	100 %	85 %
syö kaikki lounaan osat	25 %	26 %	16 %	48 %	27 %	44 %	50 %	58 %

Kouluterveyskyselyyn 2010/2011 mukaan 8–9 luokkalaisista pojista pääruoan syö 96 % ja tytöistä 92 %. Salaattia lounaalla nauttii pojista 60 % ja tytöistä 82 %. Maitoa tai piimää juo lounaalla 69 % 8–9 luokkalaisista pojista ja tytöistä 49 %. Leipää syövien poikien osuus oli 74 % ja tytöistä 78 %. Kaikki aterian osat syövien osuus 8. luokan pojista oli 29 %, 9. luokan pojista 28 % ja 8. luokan tytöistä 28 % ja 9. luokan tytöistä 31 %. (Vikstedt ym. 2012, 13.)

Lounaan laatu. Vastaajista suurimman osan mielestä koululounaan laadusta on parantamisen varaa. Heitä oli kaikista vastaajista 70 %. 9-luokkalaisista laadun parantamisen puolesta oli 77 %, 8-luokkalaisista 74 % ja 7-luokkalaisista 70 %. Koululounaan laatua hyvänä pitäviä oli 23 %. Vastaajista 7 % ei osannut sanoa mielipidettään. (kuvio 9.)

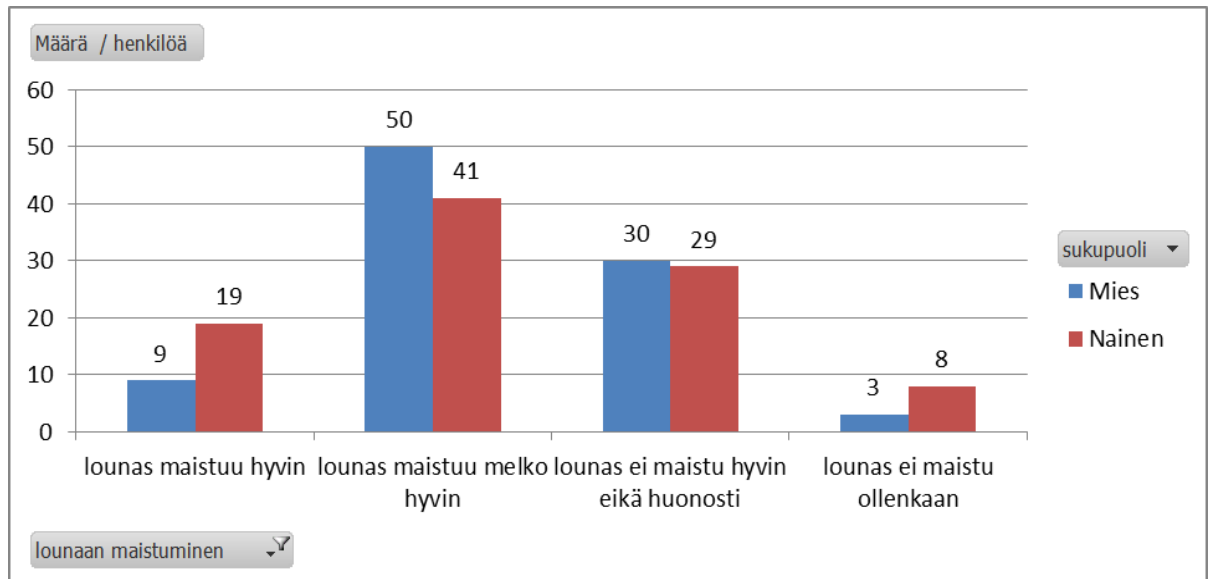


Kuvio 9. Lounaan laadun kokeminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=188).

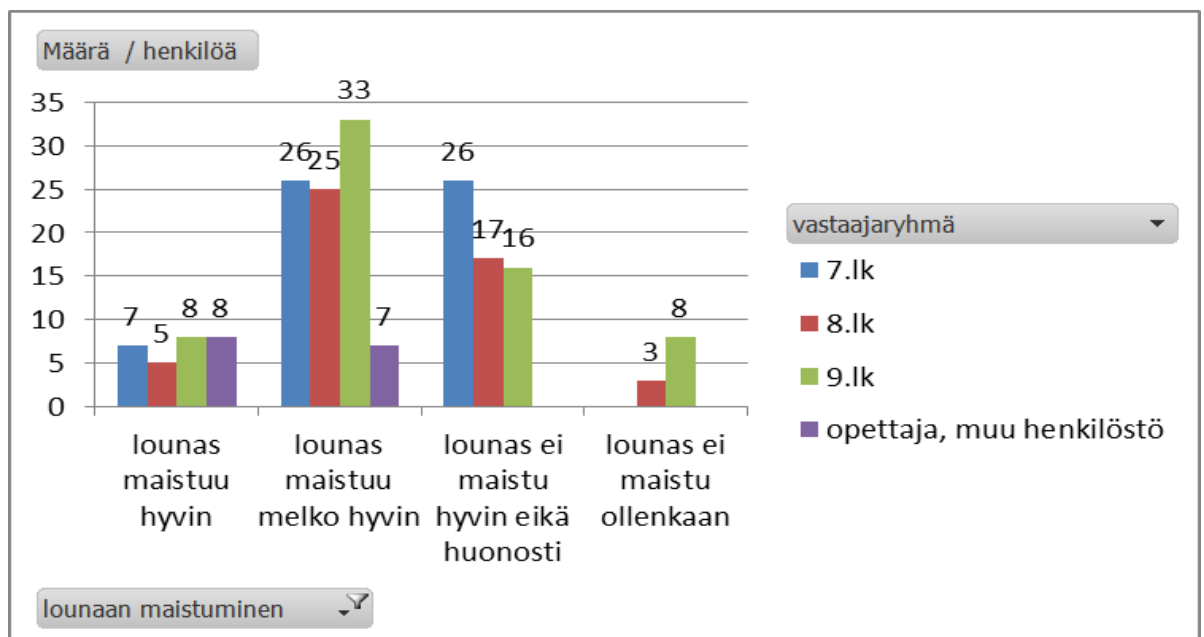
Kouluterveyskyselyn vuosien 2010/2011 mukaan 8.luokan pojista 35 % ja 9. luokan pojista 33 % pitivät koululounaan laatua hyvänä. 8.luokan tytöistä 34 % ja 9-luokan tytöistä 36 % piti koululounaan laatua hyvänä. (Vikstedt ym. 2012, 26.)

Lounaan maistuvuus. Koululounas maistuu hyvin vain 28 vastaajalle (15 %), heistä miehiä oli yhdeksän ja naisia 19. Suurimmalle osalle (48 %) lounas maistuu melko hyvin (91 vastaajaa). Heistä miehiä oli 50 ja naisia 41. Vastaajista 59 (31 %) ilmoitti, ettei koululounas maistu heille hyvin eikä huonosti. Puolet heistä oli naisia ja puolet miehiä. 11 vastaajaa (6 %) ilmoitti, ettei koululounas maistu heille lainkaan. Heistä kolme oli miehiä ja kahdeksan naisia. (kuvio 10 ja 11)

Kouluterveyskyselyn vuosien 2010/2011 mukaan 8. luokan pojista 39 % ja 9. luokan pojista 37 % pitivät koululounaan makua hyvänä. 8. luokan tytöistä 36 % ja 9. luokan tytöistä 39 % piti koululounaan makua hyvänä. (Vikstedt ym. 2012, 26.)

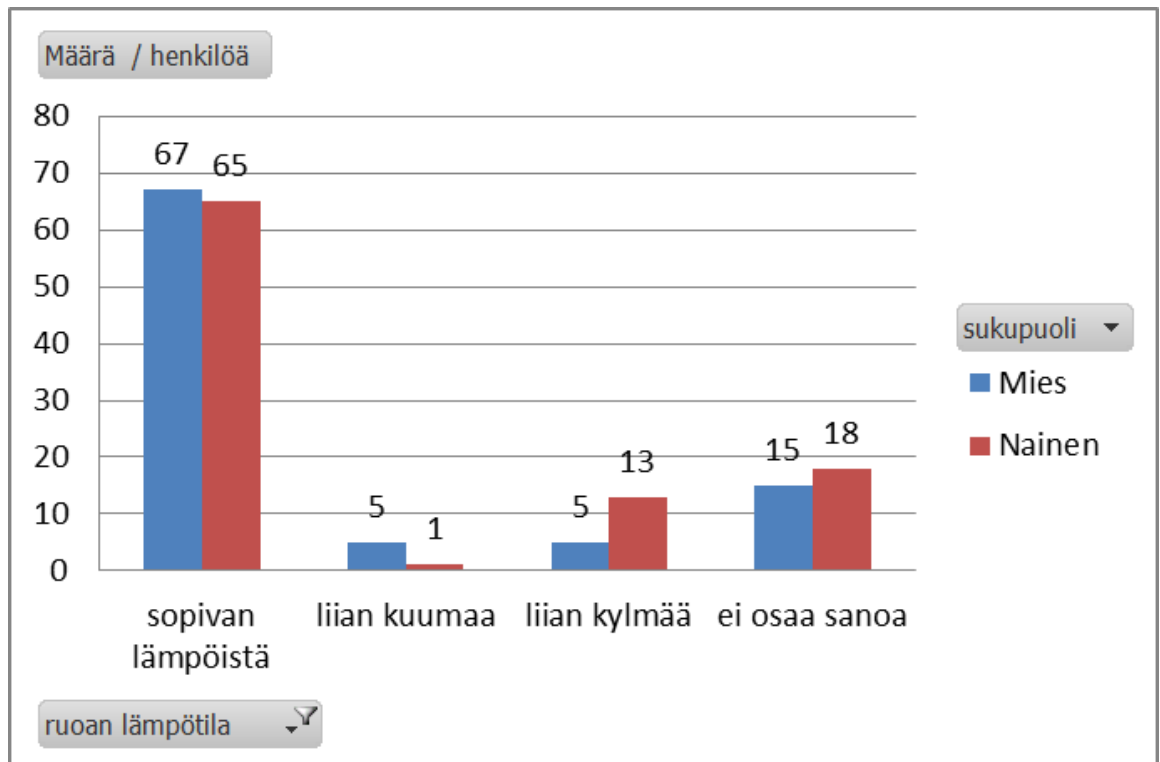


Kuvio 10. Lounaan maistuvuus sukupuolen mukaan (n=189).



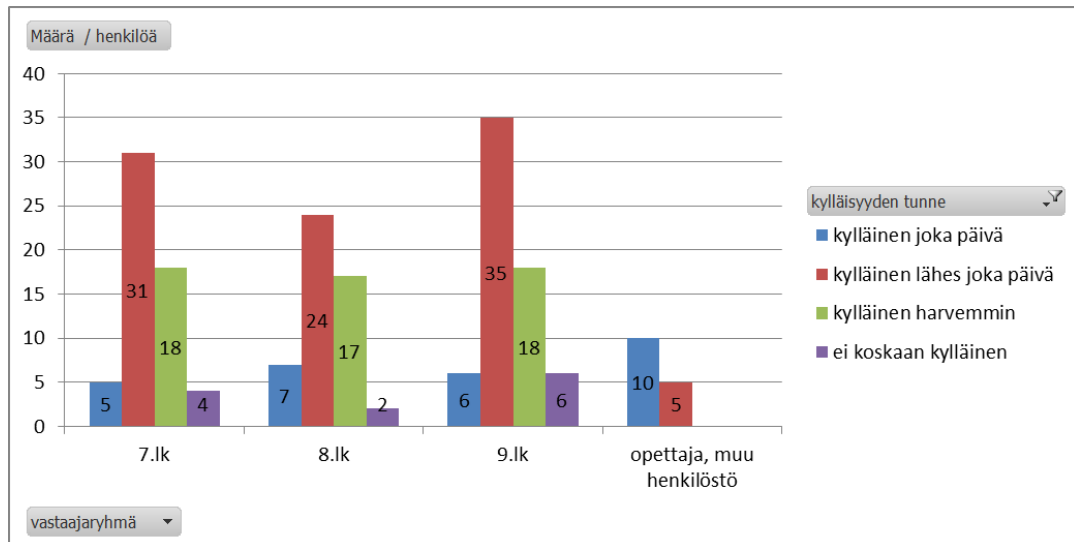
Kuvio 11. Lounaan maistuvuus vastaajaryhmän mukaan (n=189).

Koululounaan lämpötila. 132 vastaajan (70 %) mielestä tarjottu koululounas on sopivan lämpöistä. Heistä 67 oli miehiä ja 65 naisia. Kuusi vastaajaa (3 %) arvioi koululounaan liian kuumaksi. Liian kylmää ruoka oli 18 vastaajan (10 %) mielestä. 33 vastaajaa (17 %) ei osannut sanoa mielipidettään. (kuvio 12.)

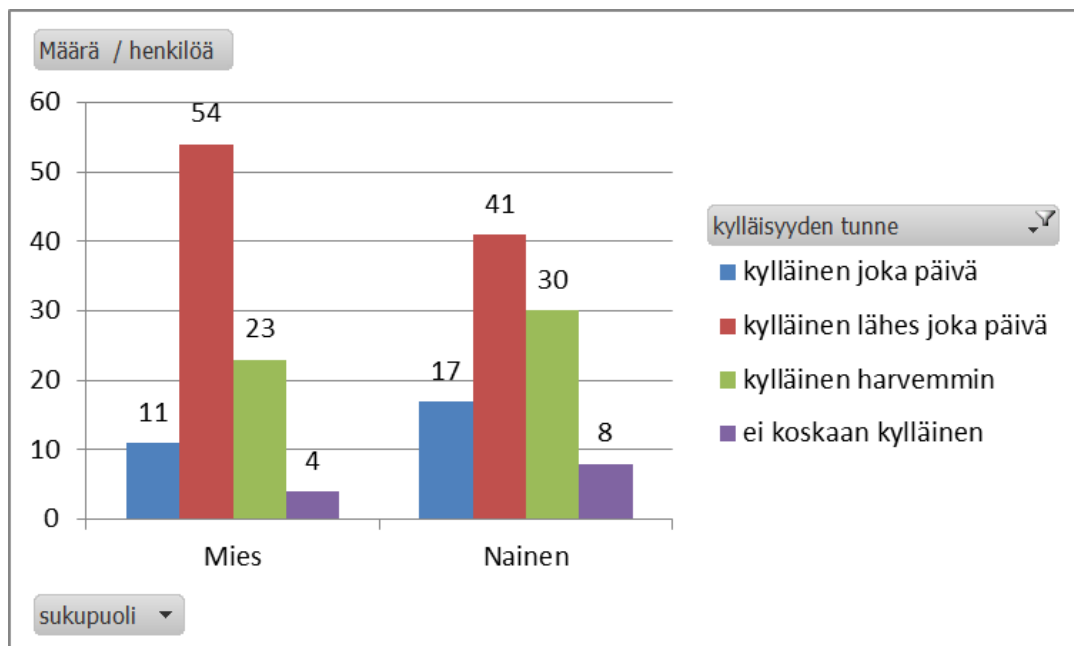


Kuvio 12. Ruoan lämpötilan kokeminen sukupuolen mukaan (n=189).

Kylläisyyden kokeminen. Jokainen ruokailija koostaa oman lounaslautasensa mielensä mukaan. Jokaisena koulupäivänä lounaan jälkeen itsensä kylläiseksi tunsi 27 vastaajaa (15 %). Heistä miehiä oli 11 ja naisia 16. Lähes jokaisena päivänä kylläisyyden tunne tuli 85 vastaajalle (49 %). Heistä miehiä oli 54 ja naisia 41. Harvemmin kylläisyyden tunne tuli 50 vastaajalle (29 %) Heistä miehiä oli 23 ja naisia 30. 12 vastaajaa (6 %) ei tuntenut itseään kylläiseksi syötyään koululounasta. Heistä miehiä oli neljä ja naisia kahdeksan. (kuvio 13 ja 14.)



Kuvio 13. Kylläisyyden kokeminen vastaajaryhmän mukaan (n=188).

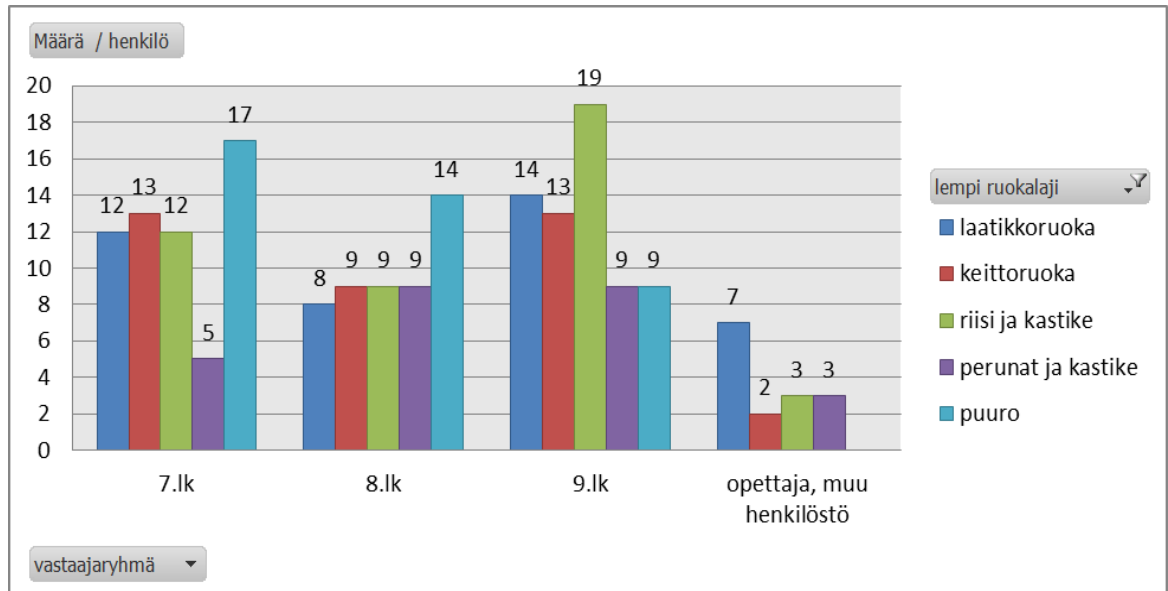


Kuvio 14. Kylläisyyden kokeminen sukupuolen mukaan (n=188).

Lempiruokalaji. Vastausten määrä jakautui melko tasaisesti kaikkien ruokalajien ryhmään. Laatikoruokaa piti parhaimpana 41 vastaajaa (22 %), keittoruokaa 37 vastaajaa (20 %), riisiä ja kastiketta 43 vastaajaa (23 %), perunoita ja kastiketta 26 vastaajaa (14 %) ja puuroa 40 vastaajaa (21 %). (kuvio 14.)

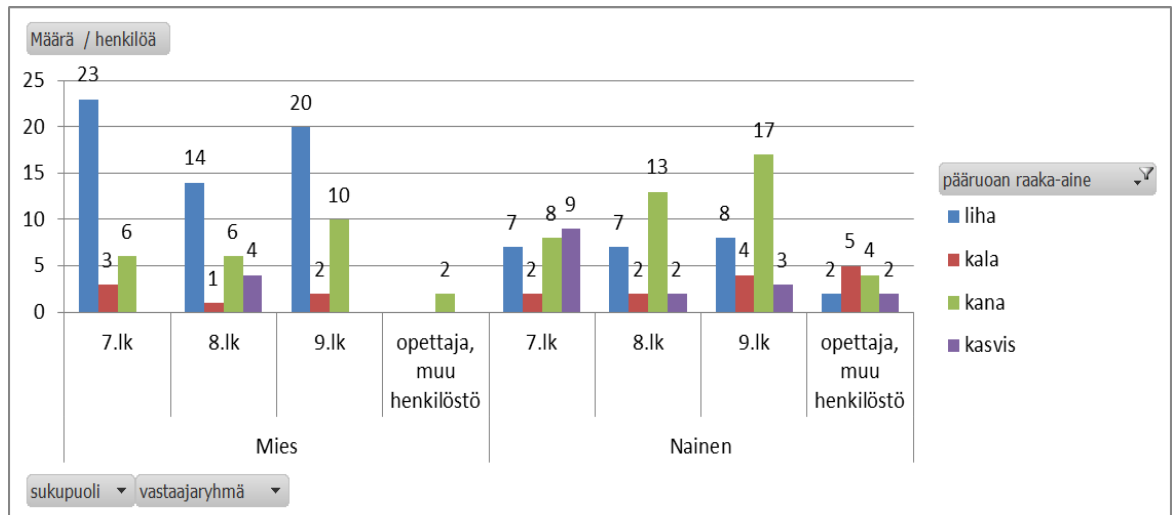
7-luokkalaisten poikien suosikki oli keittoruoka (36 %) ja naisten lempi ruokalaji oli puuro (48 %). 8-luokkalaisten miesten suosikiksi ei noussut selvää suosikki ruoka-

lajia, vaan kaikista pidettiin yhtä paljon. 8-luokkalaisten naistenkin suosikki ruokalaji oli puuro (36 %). 9-luokkalaisten miesten suosikkiruokalajit olivat laatikkoruoka sekä riisi ja kastike. 9-luokkalaisten naisten suosikki oli riisi ja kastike (31 %).



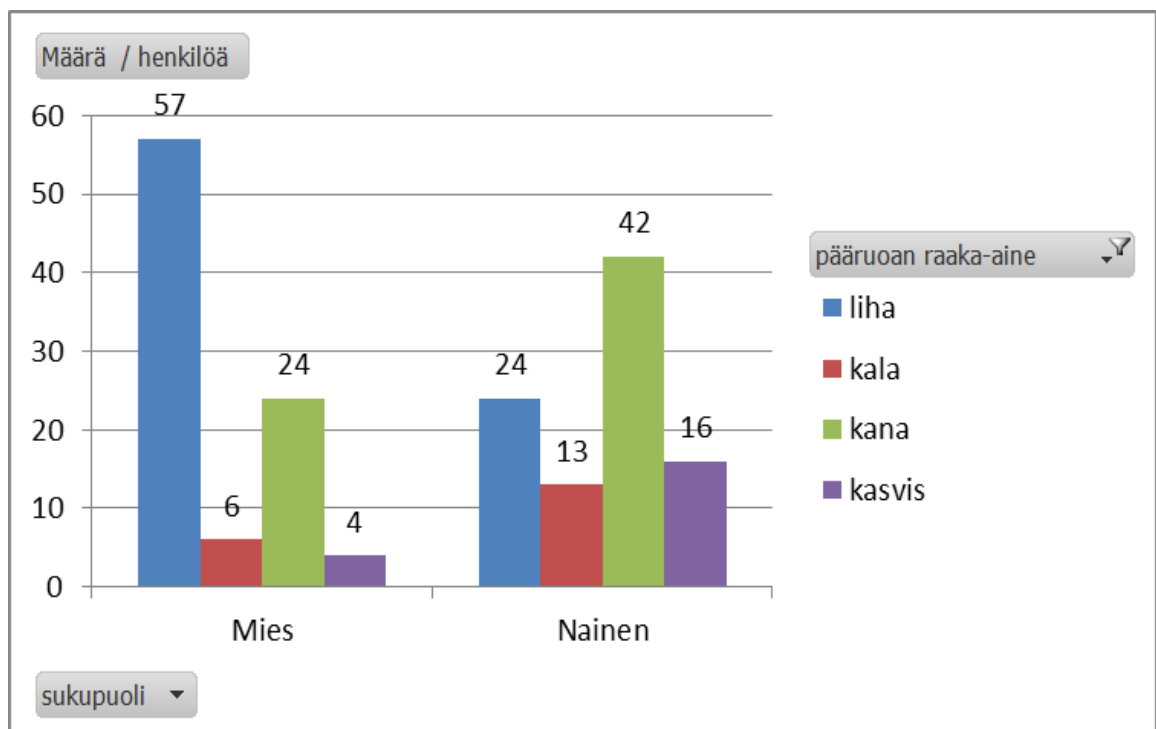
Kuvio 15. Pidetyimmät ruokalajit vastaajaryhmän mukaan (n=187).

Pääruoan raaka-aineet. Suosituin pääruoan raaka-aine miesten mielestä oli liha. 8-luokkalaisten ja 9-luokkalaisten naisten mielestä suosikki raaka-aine oli kana. 7-luokkalaisten naiset pitivät eniten kasvisruoista. Naispuolisten opettajien ja henkilöstön mielipiteet jakautuivat kaikkien raaka-aineiden kesken. (kuvio 15.)



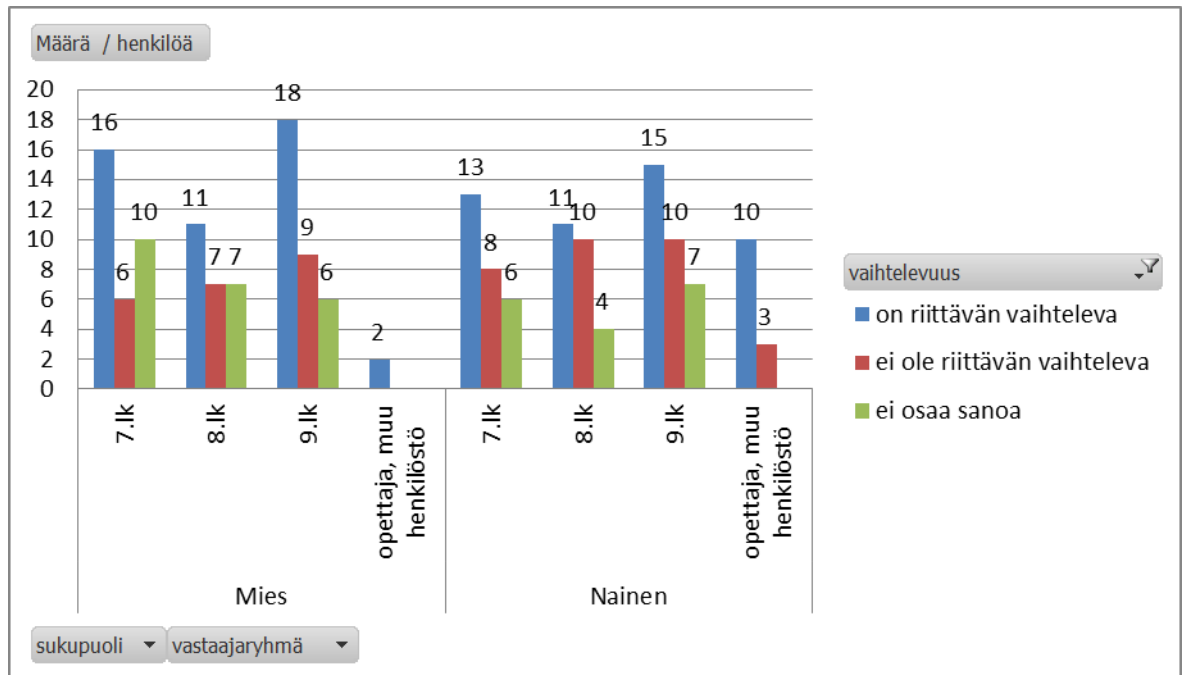
Kuvio 16. Pidetyimmät pääruoan raaka-aineet vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=186).

Suosikki raaka-aineet erottuivat toisistaan miesten ja naisten välillä. 61 % miehistä piti eniten lihasta ja 46 % naisista piti eniten kanasta. (kuviot 16 ja 17.)



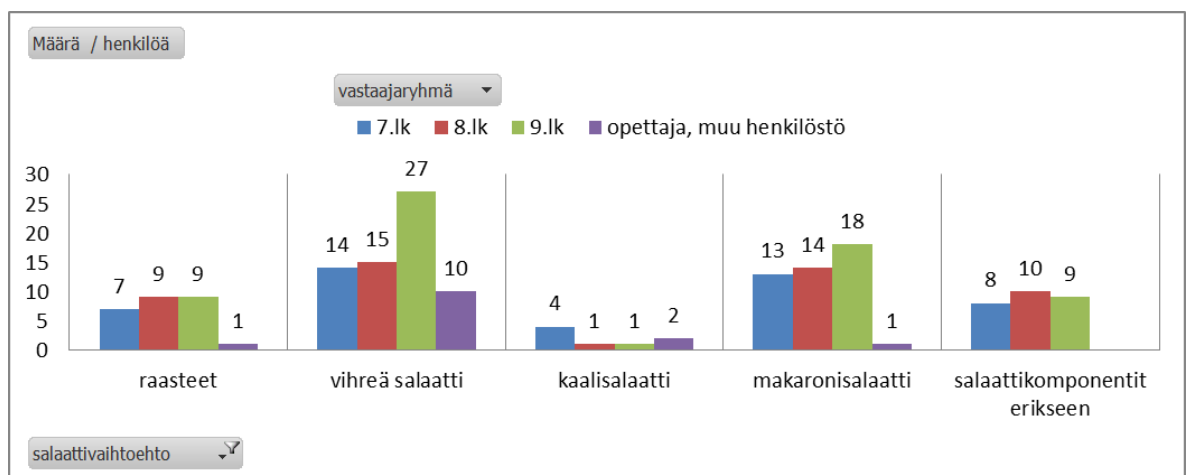
Kuvio 17. Pääruoan raaka-aineiden paremmuus sukupuolen mukaan (n=186).

Salaattivalikoima. Kyselyyn vastanneista 96 (51 %) oli sitä mieltä, että salaattivalikoima on riittävän vaihteleva. Salaattivalikoimaa vaihtelevammaksi haluaisi 53 vastaajaa (28 %). Vastaajista 40 ei osannut sanoa mielipidettään. (kuviot 18 ja 19)



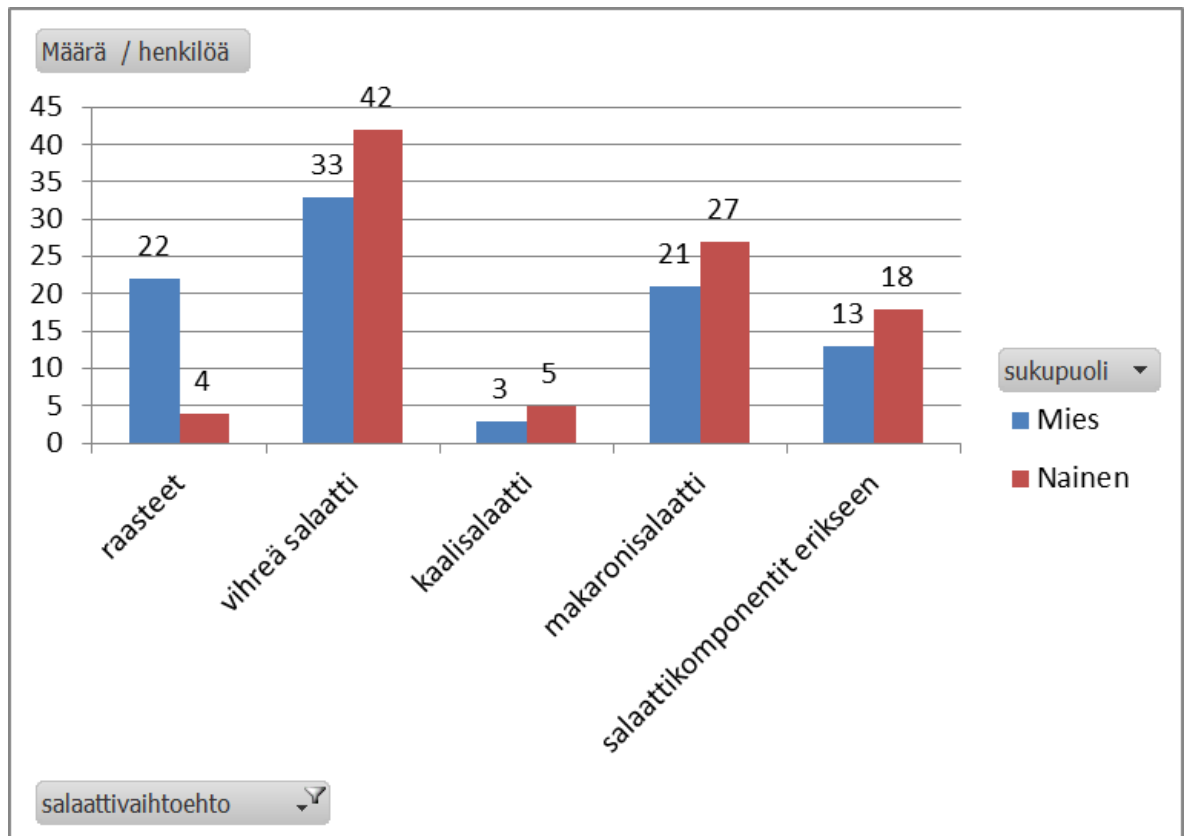
Kuvio 18. Salaattivalikoiman vaihtelevuuden kokeminen vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=189).

Suosikki salaattivaihtoehto. Salaattia on tarjolla jokaisena koulupäivänä kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla (Liite 2.), lukuun ottamatta keitto- ja puuropäiviä. Tarjonta vaihtelee pääosin raasteiden ja vihreänsalaatin välillä. Pari kertaa kuuden viikon kiertävällä listalla on makaroni- / pastapohjainen salaatti tai kaalisalaatti (Liite 2). Vastausten perusteella jokaisella luokka-asteella suosituimmat salaattivaihtoehdot ovat vihreä salaatti ja makaronisalaatti. (kuvio 19.)



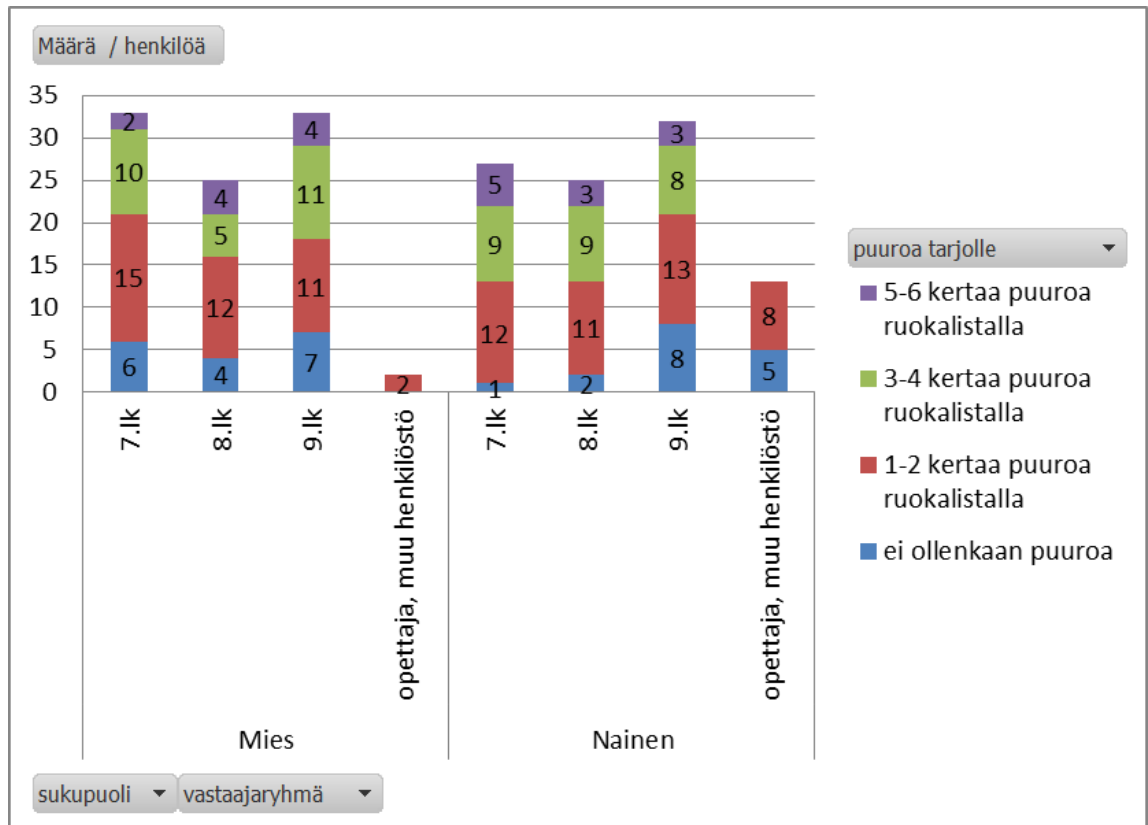
Kuvio 19. Pidetyimmät salaattivaihtoehdot vastaajaryhmän mukaan (n=188).

Miesten salaattisuosikit olivat vihreä salaatti (35 %) sekä makaronisalaatti (23 %). Naisten suosikit olivat vihreä salaatti (36 %) ja makaronisalaatti 29 %. Salaattikomponenteista erikseen tarjoiltuna piti 13 miestä (14 %) ja 18 naista (20 %). Kaalisalaatti sai vähiten kannatusta. Siitä piti miehistä 3 % ja naisista 5 %. Naisista raasteista piti 4 %. (kuvio 20)



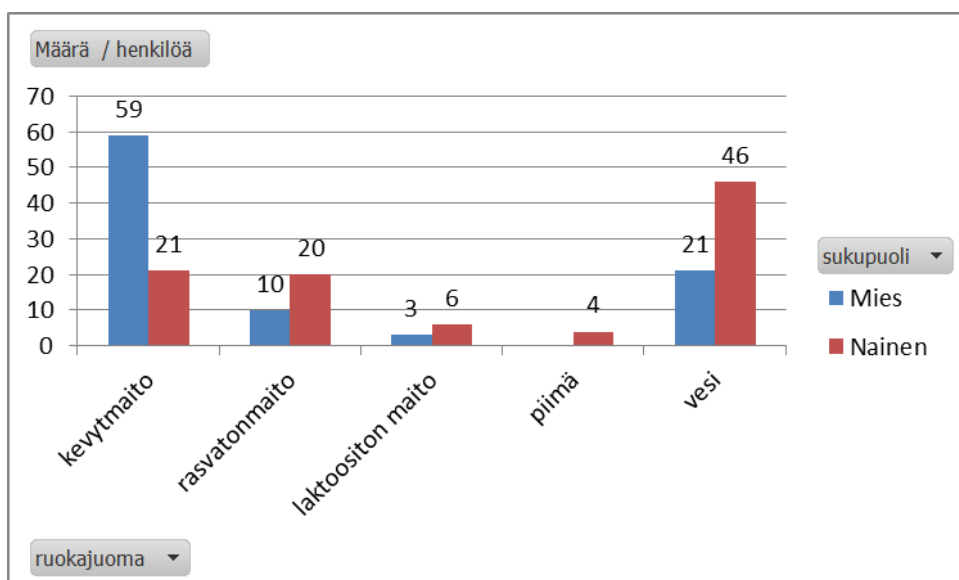
Kuvio 20. Salaattivaihtoehtojen paremmuus sukupuolen mukaan (n=188).

Puuropäivien määrä ruokalistalla. Teuvan kouluissa tarjotaan kaksi kertaa puuroa kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla. Puuropäivät ovat hieman arvoituksellisia. On koululaisia, jotka nauttivat suurella ruokahalulla puuroa ja aikuisväestöä, joiden mielestä puuro ei ole lounasruokaa vaan osa aamupalaa. Puuron lisäksi tarjotaan kiisseliä tai marjoja, sekä suolainen piirakka kuten riisipiirakka tai lihapiirakka. Vastausten perusteella 5–6 kertaa puuroa ruokalistalle toivovien määrä oli 21 (11 %), 3–4 kertaa toivovien 52 (27,4 %), 1–2 kertaa 84 (44,2 %) henkilöä, ei lainkaan puuroa toivovien 33 henkilöä (17,4 %). (kuvio 21.)



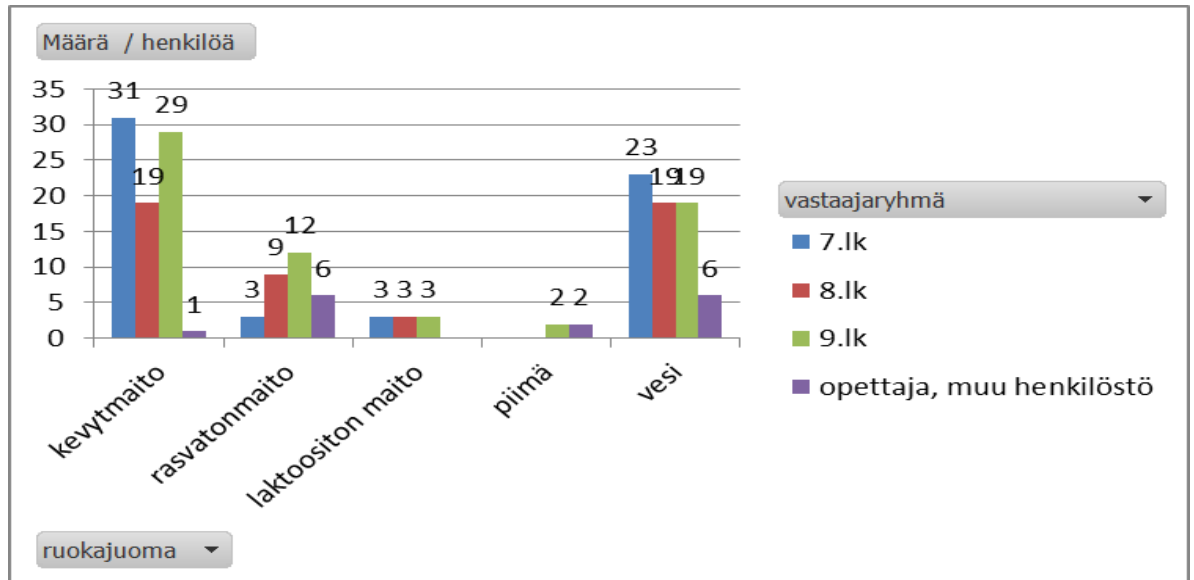
Kuvio 21. Toive puuropäivien määrästä kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla vastaajaryhmän ja sukupuolen mukaan (n=190).

Ruokajuoma lounaalla. Teuvan Yhteiskoululla on päivittäin tarjolla kevytmaitoa, rasvatonta maitoa, laktoositonta kevytmaitojuomaa, piimää, vettä sekä kaura- tai riisimaitoa. Kyselyn vastausten perusteella miehet juovat naisia enemmän kevytmaitoa ja naiset miehiä enemmän rasvatonta maitoa ja vettä. (kuvio 22.)



Kuvio 22. Ruokajuoman valinta lounaalle sukupuolen mukaan (n=190).

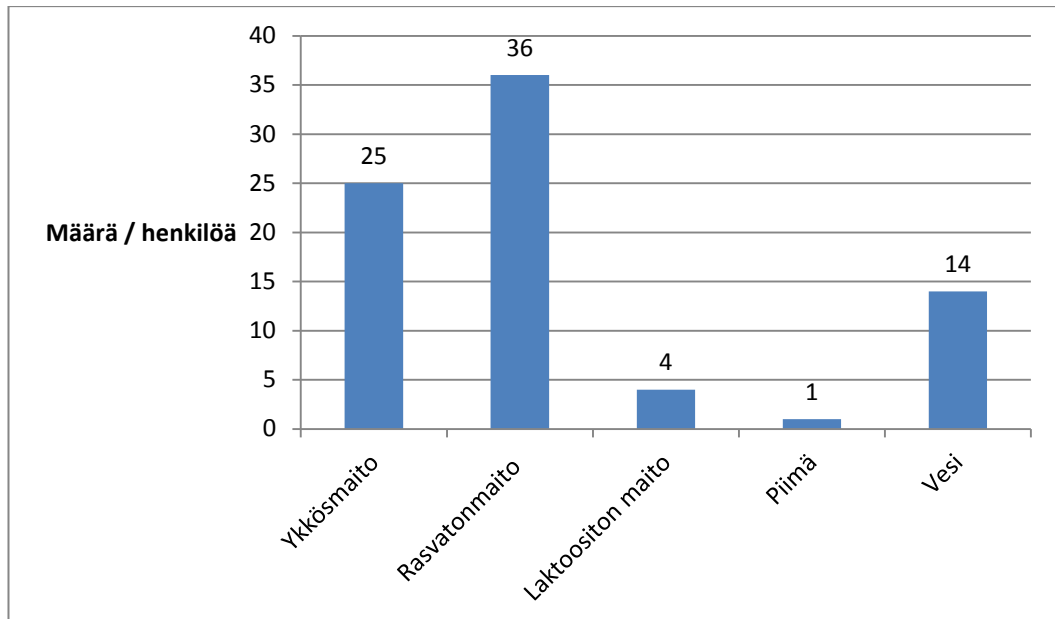
Kyselyn tulosten perusteella Teuvan Yhteiskoululla juodaan eniten kevytmaitoa (80 henkilöä eli 42 %) ja vettä (67 henkilöä eli 35 %). Kulutuksesta rasvattoman maidon osuus on 16 % ja laktoosittoman maitojuoman 5 %. Piimää juovien määrä on 2 %. (kuvio 23)



Kuvio 23. Ruokajuomien valinta lounaalle vastaajaryhmän mukaan (n=190).

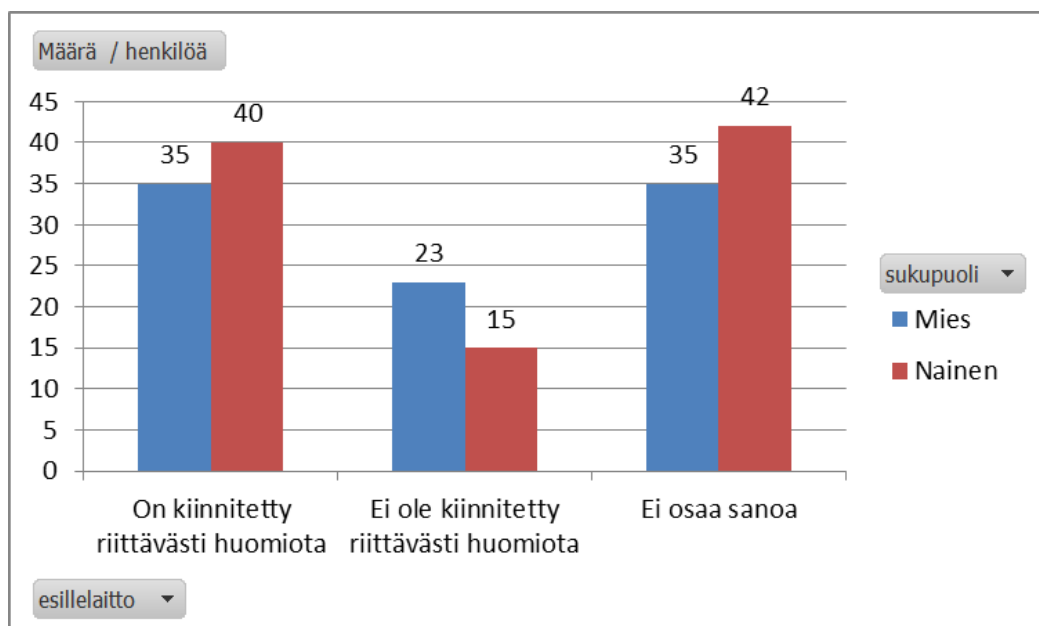
Koulumaitotukea saadaan rasvattomasta ja ykkösmaidosta (Tuet ja palvelut, [Viitattu 6.12.2013]). Vuoden 2009–2010 Teuvan Yhteiskoulun vs. toiminut rehtori ehdotti rasvattomiin vaihtoehtoihin siirtymistä koulumaitotuen saamiseksi. Mikäli kevytmaitoa ei olisi tarjolla, kevytmaitoa juovat pitävät parhaana vaihtoehtona rasvatonta maitoa 44 %. Ykkösmaidon kevytmaidon tilalle valitsisi 25 vastaajaa (31 %), laktoosittoman maitojuoman neljä vastaajaa (5 %), veden 14 vastaajaa (17 %). Yksi vastaaja (1 %) joisi kevytmaidon asemasta piimää. Kukaan kevytmaitoa juova ei ilmoita vaihtoehtoiseksi juomaksi kaura- tai riisimaitoa. (kuvio 24)

Ruokapalveluhenkilöstön mukaan linjaston tuotteiden järjestyksellä on merkitys kulutukselle. Esimerkiksi veden tarjoaminen ennen maitoa vähentää maidon kulu- tusta. (Mikkola 2012, 99.)

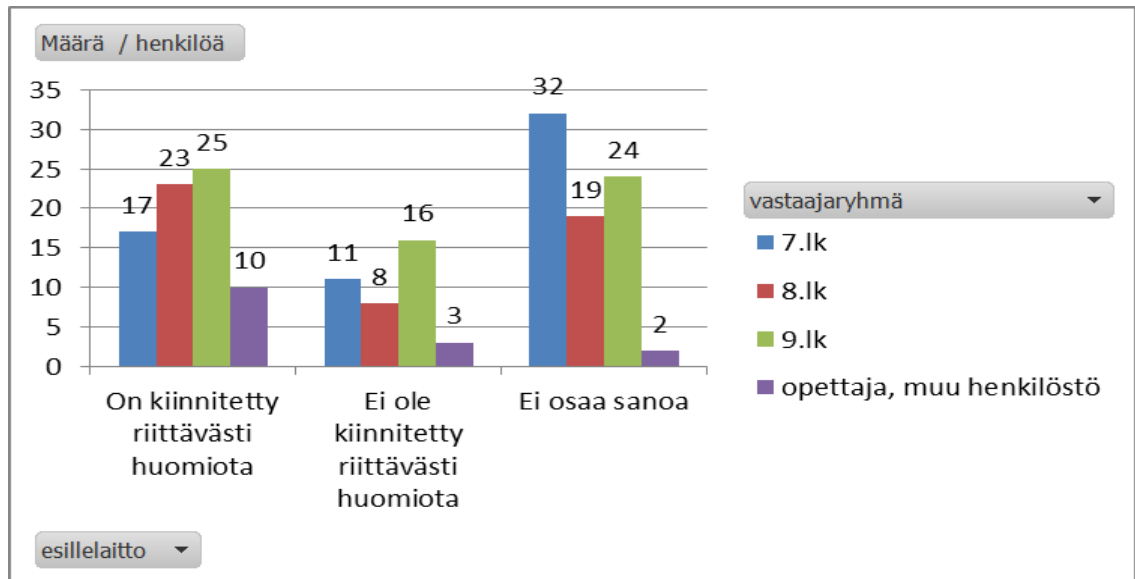


Kuvio 24. Kevytmaitoa juovien vaihtoehtoinen ruokajuoma, jos kevytmaitoa ei olisi tarjolla (n=81).

Ruoan esillelaitto. Ruoan esille laitto vaikuttaa osaltaan ruoan houkuttelevuuteen. 75 vastaajan (39 %) mielestä ruoan esille laittoon on kiinnitetty riittävästi huomiota. 41 % vastaajista ei osannut määrittellä ovatko he tyytyväisiä ruoan esille laittoon vai eivät. 38 vastaajan (20 %) mielestä ruoan esille laittoon ei ole kiinnitetty riittävästi huomiota. (kuvio 25 ja 26.)



Kuvio 25. Tyytyväisyys ruoan esille laittoon sukupuolen mukaan (n=190).



Kuvio 26. Tyytyväisyys ruoan esille laittoon vastaajaryhmän mukaan (n=190).

Pidetyimmät ruoat koulussa. Viideksi suosituimmaksi ruoaksi osoittautuivat pinaattilätyt (14 %), spagetti ja jauhelihakastike (11 %), makaronilaatikko (10 %), puuro (10 %) sekä broileri Chinatown (8 %). Puuroista oli mainittu mannapuuro ja riisipuuro. (Taulukko 2)

Taulukko 2. Kyselyyn vastanneiden nimeämät suosikkiruokat taulukoituna (n=169).

Suosikkiruoka	Mies	Nainen	Yhteensä
Pinaattilätyt	16	10	26
Spagetti ja jauhelihakastike	10	11	21
Makaronilaatikko	10	9	19
Puuro	6	13	19
Broileria Chinatown	3	12	15
Menu talon tapaan	9	4	13
Keitot, kalakeitto, makkarakeitto, hernekeitto	5	7	12
Tortilla	4	6	10
Ei mikään	5	3	8
Uunimakkara	4	1	5
Lasagne	1	4	5
Perunat ja kastike	2	1	3
Kalaruoka kuten uunilohi, kalapuikot	1	3	4
Muu mikä : sienikastike, makaroni, pääsiäisruoka	1	2	3
Mantelikala		1	1
CurryBroileripasta	1		1
Kaikki yhteensä	93	97	169

Vähiten pidetyt ruokat koulussa. Kysymykseen vastanneita oli 88 %. Vähiten pidettyjä ruokia olivat puuro, peruna ja perunalisäkkeet sekä erilaiset keitot. (Taulukko 3)

Taulukko 3. Vähiten pidetyt ruoat taulukoituna sukupuolen mukaan (n=167).

Vähiten pidetty ruoka	Mies	Nainen	Yhteensä
Puuro	14	15	29
Peruna, muusi, kermaperunat, paistoperunat	9	9	18
Keittoruoka : kalakeitto, makkarakeitto, liha-keitto	11	10	21
Hernekeitto	6	11	17
Kalakastike, kalapuikot, kalapihvi	5	4	9
Lindströminpihvi, jauhelihipihvi	3	10	13
Lasagne	5	5	10
Lihakastike, liharuoat	1	8	9
Broilerikastike, Broileri Chinatown	3	4	7
Uunilohi	3	2	5
Riisi	5		5
Kiusaukset, laatikot	1	4	5
Vähän kaikki	3	3	6
Makaroni, makaronilaatikko	3	1	4
Perunat ja kastike	1	2	3
Juustokalkkuna kastike		2	2
Ei mikään		1	1
Tortilla	1		1
Kastikkeet		1	1
Kaikki yhteensä	78	97	167

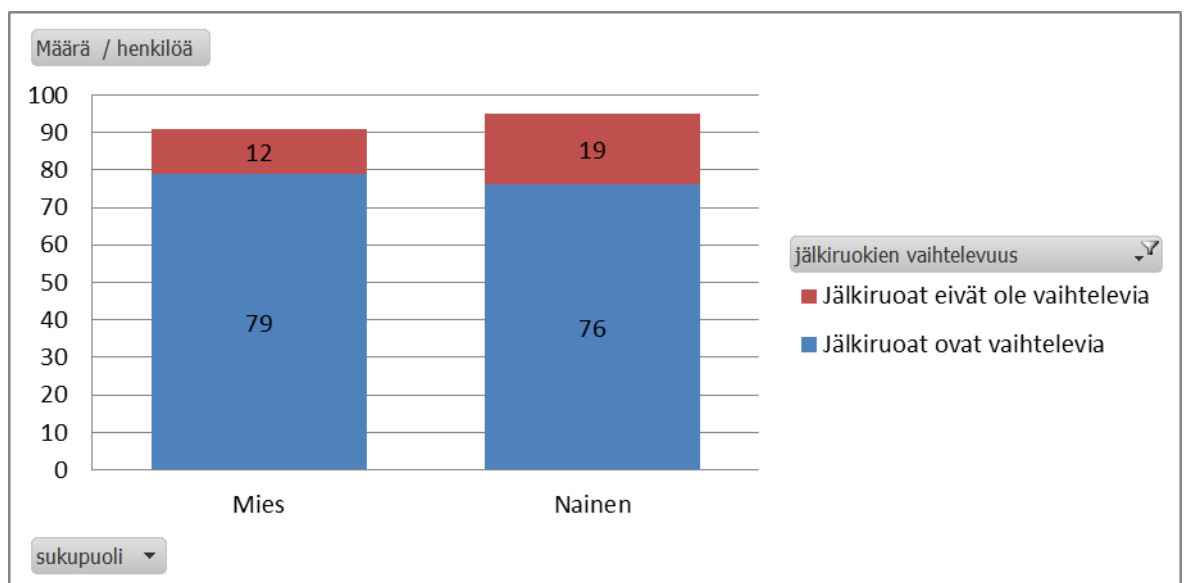
Jälkiruoka. Ylivoimaisesti suosituin jälkiruokavaihtoehto oli rahkajälkiruoka. Siitä piti 56,5 % (105) kaikista vastaajista. Toiseksi suosituin 29 % (54) osuudella oli kiisselit ja 14,5 % äänistä sai marjat ja hedelmät.

Suosituimmat jälkiruoat koulussa. Vastaajat saivat nimetä avoimeen kysymykseen suosikki jälkiruokansa. Eniten ääniä (40 %) suosituimmaksi jälkiruoksi sai rahkajälkiruoka, joka on tehty marjoista tai hedelmistä. Marjoista oli erikseen mainittu mansikka ja mustikka. Rahkajälkiruoka kokosi ääniä miehiltä 28 ja naisilta 48. Toiseksi suosituin jälkiruoka oli kiisseli, joka on valmistettu tyrnistä, kaakaosta (suklaakiisseli) tai mustikasta. Kiisseliä piti parhaimpana 26 %. 17 % jätti vastamatta kysymykseen.

Toive koulun ruokalistalle. Tortilloja toivoi ruokalistalle 17 (9 %), pizzaa 19 (10 %), broilerin koipia tai paloja 11 (6 %) vastaajaa, kebabia 7 (4 %), enemmän puuroa 8 (4 %) vastaajaa. 71 (37 %) vastaajaa toivoi ruokalistalle jotain muuta, kuten poronkärjistystä (5), ranskalaisia (5), enemmän jälkiruokia (4), nuudelia (4), pinaat-

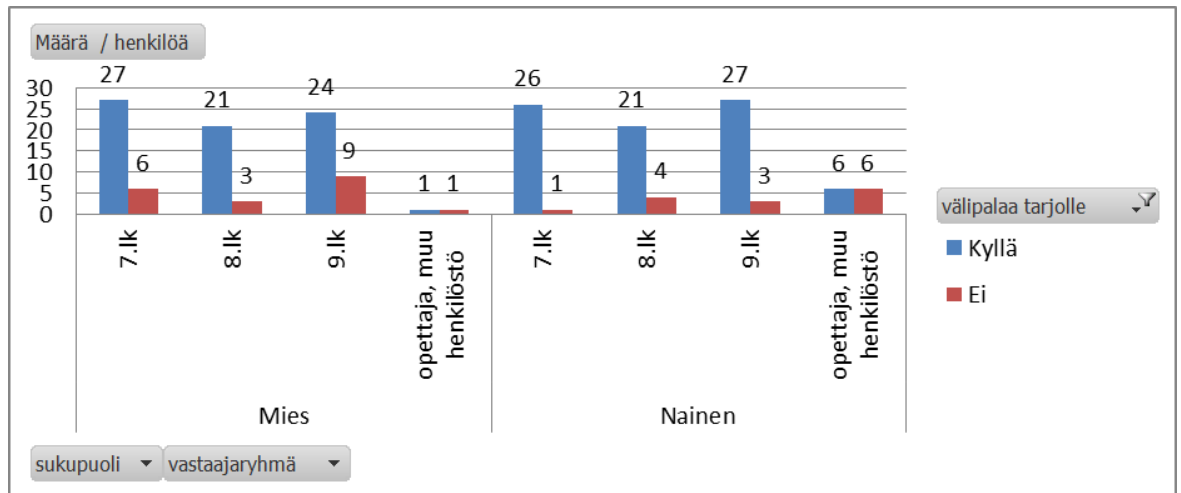
tilätyt (4), mantelikalaa (3), lohkopaperunoita (3), pyttipannua (3). Yhden tai kaksi hajakäntä saaneita toiveita oli useita. 9 (5 %) vastaajaa ei osannut sanoa mitä toivoisi listalle. Vastaajista 47 (25 %) jätti vastaamatta kysymykseen.

Jälkiruokien vaihtelevuus. Teuvan Yhteiskoulun ruokalassa tarjotaan jälkiruokaa keittopäivinä ja satunnaisesti järjestettävänä teemapäivinä. 83 % vastaajista on sitä mieltä, että jälkiruoat ovat riittävän vaihtelevia. Heistä 79 oli miehiä ja 76 naisia. Vaihtelevuutta jälkiruokiin kaipasi 17 % vastaajista. (kuvio 27)



Kuvio 27. Mielipiteen jakautuminen jälkiruokien vaihtelevuudesta sukupuolen mukaan (n=186).

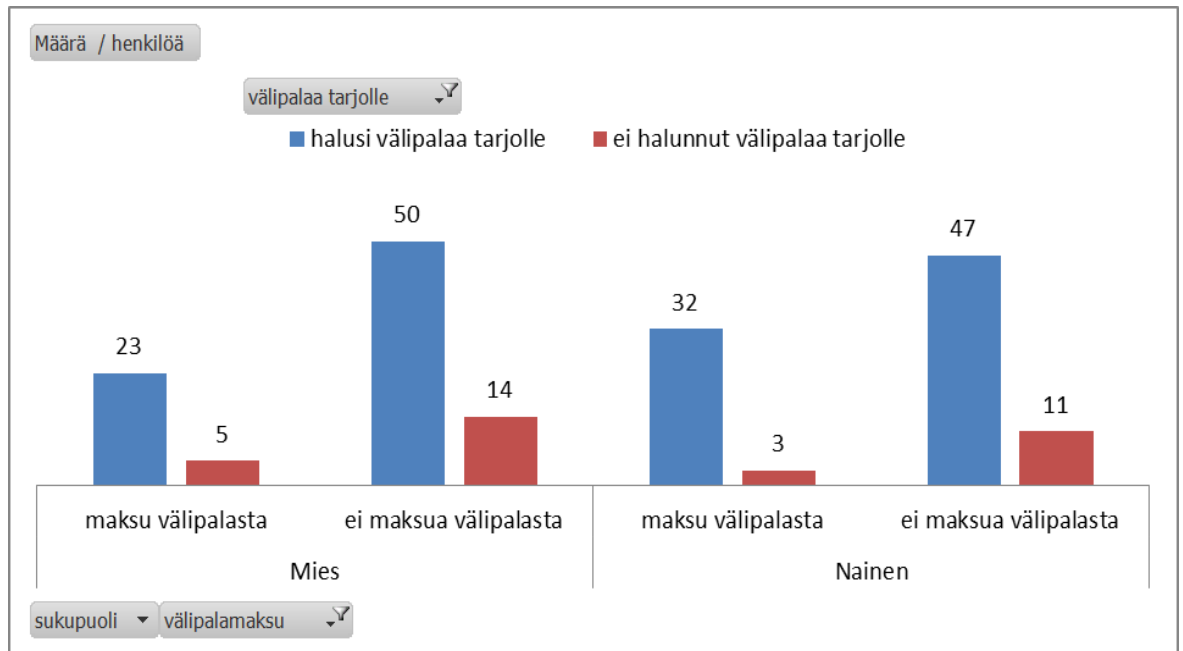
Välipalan tarjoilu koulussa. Välipalan päivittäinen tarjoilu kaikille Teuvan ala- ja yläasteen oppilaille lopetettiin 1980-luvun lopulla. Sen jälkeen välipalaa tarjottiin vain oppilaille joiden koulupäivä päättyi klo 15. Yläasteen, nykyisen Yhteiskoulun oppilaille välipalaa tarjottiin maksullisena 2000-luvun alkupuolella. Halukkaita välipalalle oli esitiedustelujen mukaan runsaasti, mutta todellisuus oli aivan toinen. Lähes 200 oppilaasta välipalalla kävi vain muutamia. Tähän kyselyyn vastanneista 153 (82 %) toivoisi, että koulussa olisi välipalaa tarjolla. Heistä 73 (48 %) oli miehiä ja 80 (52 %) naisia. Välipalaa ei haluaisi tarjolle 33 vastaajaa, joka vastaa 18 % kaikista vastaajista. Heistä miehiä oli 19 ja naisia 14 vastaajaa (kuvio 28).



Kuvio 28. Toive välipalan tarjoamisesta koulussa sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=186).

Välipalan maksullisuus. Jos välipalasta pitäisi maksaa esimerkiksi 1 euro, moniko olisi valmis siihen? Kyselyn tulosten perusteella, välipalaa tarjolle haluavista 55 (36 %) olisi valmis maksamaan, kun puolestaan 97 (64 %) on maksua vastaan.

He, jotka eivät halunneet välipalaa tarjolle, eivät myöskään kannattaneet välipalan maksullisuutta (25, 76 %). Kahdeksan (24 %) heistä kannatti välipalan maksullisuutta. (kuvio 29.)



Kuvio 29. Mielipide välipalan maksullisuudesta välipalaa toivovien ja ei välipalaa toivovien kesken (n=185).

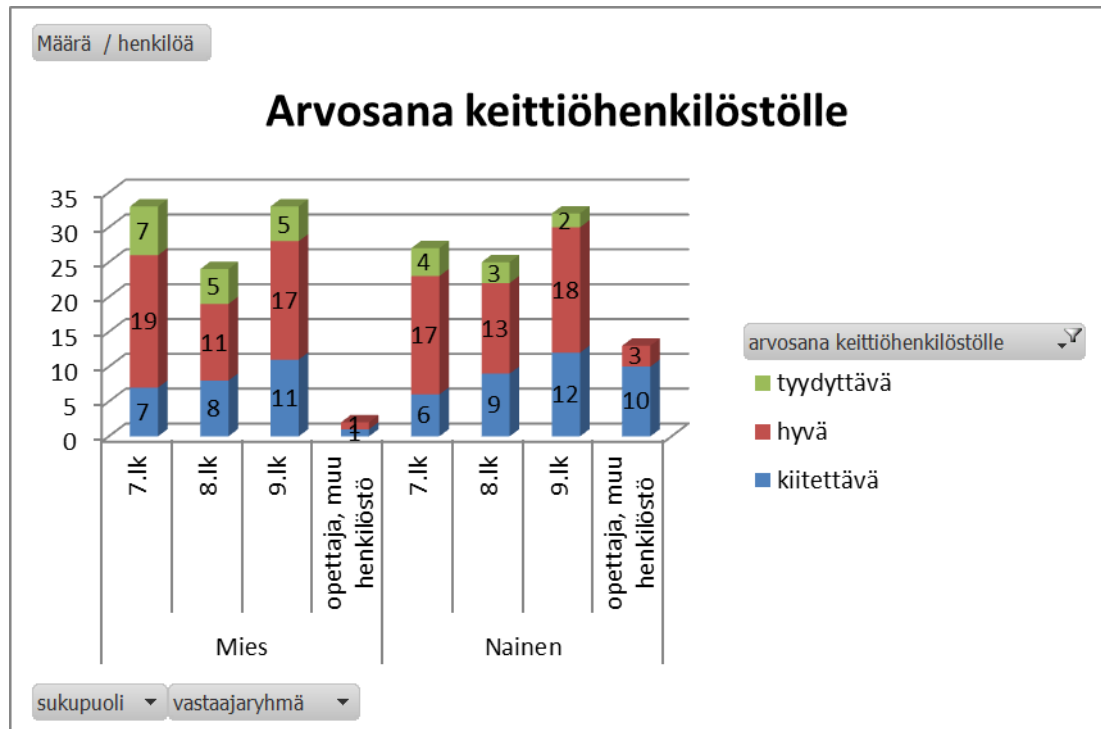
Koulun ruokalan nimeäminen.

Kyselyssä oli avoin kysymys, jossa pyydettiin nimeämään ruokala kuten ravintolat. Pienen ajan puitteissa oli varmasti vaikeaa keksiä hyviä ja mielikuvituksellisia nimiä. Nimiehdotuksia tuli yhteensä 73 kappaletta. Vastauksista suurempi osa oli negatiivisia kuin positiivia. Osa nimiehdotuksista on julkaisukelvottomia, eivätkä liity kouluun, ruokaan ja ruoanlaittoon ollenkaan. Tässä luettelo muutamista aivan hyvistä nimiehdotuksista:

- Y-ravintola
- YK restaurant
- Se keskinkertaista parempi
- Lounasbuffet
- School restaurant
- Herkku parakki
- Herkkukeittiö
- School food
- Trahteri

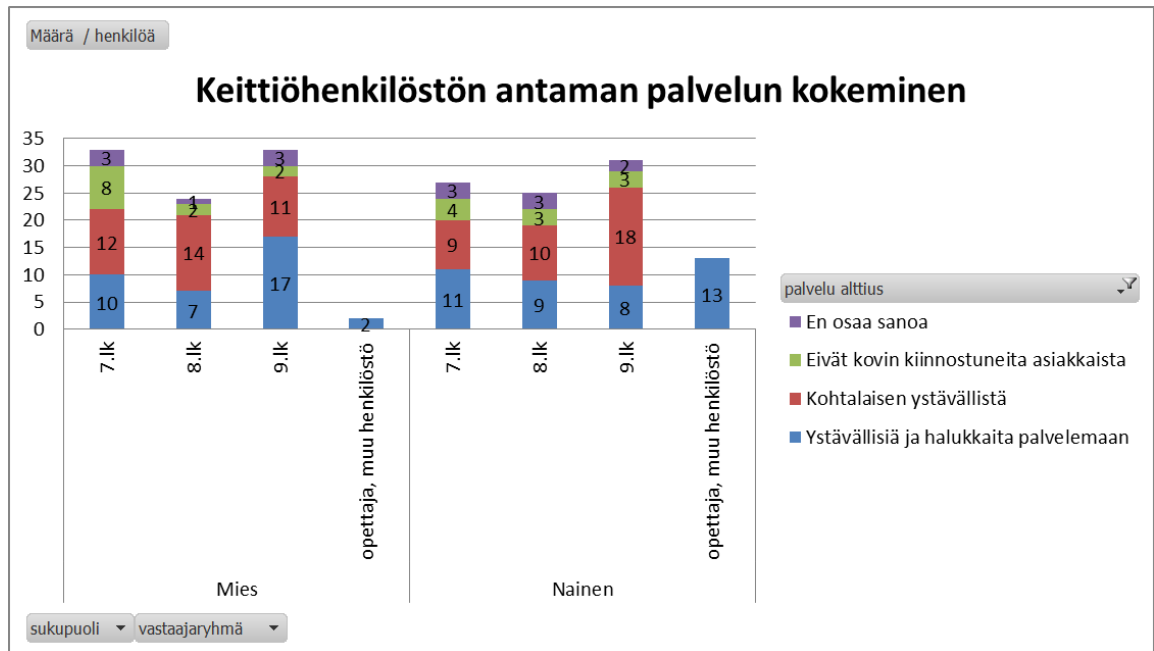
4.4.4 Palvelun kokeminen

Keittiöhenkilöstölle annettu arvosana. Keittiöhenkilöstölle annettiin suurimmaksi osaksi arvosanaksi kiitettävä (64) tai hyvä (99). Tyydyttävän arvosanan keittiöhenkilöstölle antoi 26 (12 %). Miehistä kiitettävän antoi 29 % ja naisista 38 %. Hyvän arvosanan miehistä antoi 52 % ja naisista 53 %. Tyydyttävän arvosanan miehistä antoi 19 % ja naisista 8 %. (kuvio 30.)



Kuvio 30. Keittiöhenkilöstölle annettu arvosanan jakautuminen tyydyttävästä kiitettävään sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=189).

Keittiöhenkilöstön palveluhalukkuuden kokeminen. Keittiöhenkilöstö sai hyvät arviot palveluhalukkuudesta. Vastaajista 43 % oli sitä mieltä, että keittiöhenkilöstö on ystävällistä ja halukkaita palvelemaan asiakasta. Kohtalaisen ystävällistä keittiöhenkilöstö oli 39 % mielestä. 9 % mielestä keittiöhenkilöstö ei ole kovin kiinnostuneita asiakkaista. 8 % ei osannut arvioida keittiöhenkilöstön palveluhalukkuutta. (kuvio 31.)



Kuvio 31. Palvelun kokeminen ruokailutilanteessa sukupuolen ja vastaajaryhmän mukaan (n=188).

5 POHDINTA

Kyselyn tavoitteissa onnistuttiin melko hyvin, 227 lomakkeesta täytettiin 190 eli vastausprosentiksi saatiin 84 %. 7-luokkalaisten vastausprosentti oli 97 %, 8-luokkalaisten 89 %, 9-luokkalaisten 88 % ja opettajien ja muun henkilöstön vastausprosentti oli 56 %. Vastanneista opettajista suurin osa oli kyselyn valvoneita opettajia. Hämmästyttää hieman, etteivät muut kokeneet tarvetta vastata asiakastyytyväisyyskyselyyn. Johtuuko tämä siitä, että ravintoetu on opettajilta poistettu, eivätkä he ruokaile koulussa enää päivittäin. (Teuvan Kunnanhallitus 6.5.2013, 4).

Yhteiskoulun oppilaiden ja opettajien ruokailuaika on klo 11.40–12.10 välisellä ajalla. Kyselyn tulosten perusteella vastaajat kokivat ruokailuajankohdan olevan liian myöhäinen. Myöhäiseksi ruokailuajankohdan koki 62 % kaikista vastaajista. Ruokailuun jonottamista pidettiin suurimmaksi osaksi liian pitkänä. Jonotusaika oli liian pitkä 65 % vastaajan mielestä. Ruokailuaikoja porrastetaan uudelleen remontoituun yhtenäiskouluun siirryttäessä. Yhtenäiskoulussa on suurempi ruokasali ja 2 linjastoa, mikä vähentää jonottamisaikaa. Vastaajista 29 % ilmoitti käyttävänsä ruokailuun aikaa alle 10 minuuttia. 57 % käytti ruokailuun aikaa 10–20 minuuttia. Vastaajista vain 13 % käytti ruokailuun aikaa 20–30 minuuttia. Vastaajista 22 % ilmoitti alle 10 minuuttia olevan riittävä aika ruokailuun. 6 % vastaajista alle 10 minuuttia on liian lyhyt aika ruokailuun. 10–20 minuutin ruokailuaika oli riittävä 49 % vastaajista, mutta ei riittänyt 6 % vastaajista. 5 % vastaajista 20–30 minuutin ruokailu aika oli riittävän pitkä, mutta 7 % vastaajalle aika olisi pitänyt olla pidempi. Jonotusajan lyhenemisellä tulevaisuudessa, myös ruokailuun käytettävissä oleva aika pitenee. Toivottavasti kaikki, jotka tällä hetkellä ruokailevat alle 10 minuutissa, käyttäisivät lounaan nauttimiseen enemmän aikaa remontoitun koulun ruokalassa.

Tarjoilulinjastoa pidettiin enimmäkseen (64 %) siistinä, 13 % vastaajista piti linjastoa sotkuisena ja 23 % ei osannut sanoa mielipidettään. Ruokailutilanteen miehet kokivat rahalliseksi hieman naisia useammin. Miehistä hieman yli puolet (54 %) ja naisista 67 % kokivat ruokailutilanteen rauhattomaksi ja meluisaksi. Parakkiruokalaan on asennettu akustiikkalevyjä kaikumisen estämiseksi, mutta suuri melu johdunee pienestä tilasta ja valvonnan puutteesta. Mikäli ruokailutila koettaisiin miel-

lyttäväksi, rauhoittaisi se osaltaan ruokailutilannetta. Ruokasalin viihtyisäksi koki vain 67 % vastaajista.

Niistä vastaajista jotka ilmoittivat että ruokasali ei ole viihtyisä, ilmoittivat että pitäisi olla enemmän tilaa, väriä ja sisustaa ruokala paremmin. Uusi remontoitu ruokasali antaa tähän mahdollisuuden. Sisustus ja väri riippuvat arkkitehdin suunnitelmista, mutta lisäväriä saadaan esimerkiksi oppilaiden taideteoksilla.

66 % vastaajista oli sitä mieltä, että astioiden palautuspiste on siisti ja astianpalautus oli sujuvaa. Suurempi osa tyytyväisistä oli miehiä. Astianpalautuspisteitä on ruokalassa vain yksi. Ruuhkautunut astianpalautus on ruokailijamäärään nähden enemmän kuin todennäköistä. Tyytyväisten asiakkaiden määrä varmasti kasvaa siirryttäessä suurempiin tiloihin jolloin astianpalautuspistekin on tilavampi. Tilavampi astianpalautuspiste antaa mahdollisuuden palautuslinjaston siistimiseen useammin, koska astioille on enemmän tilaa palautuspisteessä.

Ruokalalle annettiin arvosana tyydyttävästä kiitettävään. Naiset ($66/97 = 68\%$) olivat miehiä ($56/93 = 60\%$) useammin tyytyväisiä kuin miehet eli antoivat useammin arvosanaksi kiitettävän tai hyvän kuin miehet.

Oli hämmästyttävää huomata, että vain 57 % kyselyyn vastanneista ($n=189$) ruokailee päivittäin ruokalassa. Heistä naisia oli 45 % ja miehiä 55 %. Kaikista naisista ($n=97$) päivittäin ruokaili 52 %. Kaikista miehistä ($n=92$) 5 kertaa viikossa koululounaan nautti 64 %. Raulion ym. (2007, 63) mukaan ruokalan viihtyisyys ja koulussa viihtyminen ovat yhteydessä lounaan nauttimiseen koulussa. Mikkilän haastattelun perusteella täytyy suhtautua varauksellisesti tulokseen päivittäisestä ruokailijamäärästä. Teuvan Yhteiskoululla lasketaan ruokalautaset päivittäin ruokailijamäärän selvittämiseksi. Laskuista jää pois ruokailijat, jotka ottavat vain maidon ja leivän. Mikkilän mukaan keskimääräinen ruokailijamäärä syksyn 2013 kuuden ensimmäisen viikon koulujaksolta Yhteiskoululaisten osalta on päivittäin 72–96 %.

Kouluruokailusuosituksen (2008) lounaan täysipainoisuudella tarkoitetaan, että lounas koostetaan kaikista lounaan osista. Kyselyyn vastanneista 7-luokkalaisista 25 % (miehistä 25 % ja naisista 26 %), 8-luokkalaisista 32 % (miehistä 16 % ja naisista 48 %), 9-luokkalaisista 35 % (miehistä 27 % ja naisista 44 %) ja opettajista 53 % (miehistä 50 % ja naisista 58 %) söi lounaalla kaikki lounaan osat. Vik-

stedt ym. (2012, 13) mukaan kaikki aterian osat syövien osuus 8. luokan pojista oli 29 %, 9. luokan pojista 28 % ja 8.luokan tytöistä 28 % ja 9. luokan tytöistä 31 %. Tämän kyselyn mukaan Teuvan yhteiskoulun 8–9 luokkalaiset syövät harvemmin täysipainoisen koululounaan kuin kouluterveyskyselyn 2010 / 2011 mukaan. Nuorten ruokailutottumuksiin vaikuttavat kotona opitut ruokailutottumukset (Mäkelä ym. 2003, 75.) Kouluruokasuosituksen (2008) mukaisen lautasmallin esille tuominen lisääsi tietoutta lounaan oikeaoppisesta koostamisesta nuorille. Malliaterian avulla voidaan havainnollistaa suositusten mukaisen aterian koostamista. Malliaterian avulla ruokailija näkee ruokalajien suhteellisen määrän, jonka avulla olisi helppo koostaa itselleen sopiva annos. (Mikkola 2012, 99) Lisäämällä viestintää täysipainoisen kouluaterian tärkeydestä nuorille esimerkiksi vanhempainilloissa, tuotaisiin arvokasta tietoa koko perheelle.

Vastaajista suurimman osan mielestä koululounaan laadusta on parantamisen varaa. Koululounaan laatua hyvänä pitäviä oli vain 23 %. Vastaajista 7 % ei osannut sanoa mielipidettään. Kouluterveyskyselyn vuosien 2010/2011 mukaan 8. luokan pojista 35 % ja 9. luokan pojista 33 % pitivät koululounaan laatua hyvänä. 8. luokan tytöistä 34 % ja 9. luokan tytöistä 36 % piti koululounaan laatua hyvänä. (Vikstedt ym. 2012, 26.)

Koululounas maistuu hyvin vain 15 % vastaajista. Suurimmalle osalle (48 %) lounas maistuu melko hyvin. Vastaajista 31 % ilmoitti, ettei koululounas maistu heille hyvin eikä huonosti. Vastaajista 6 % ilmoitti, ettei koululounas maistu heille lainkaan. Kouluterveyskyselyn vuosien 2010/2011 mukaan 8. luokan pojista 39 % ja 9. luokan pojista 37 % pitivät koululounaan makua hyvänä. 8. luokan tytöistä 36 % ja 9. luokan tytöistä 39 % piti koululounaan makua hyvänä. (Vikstedt ym. 2012, 26)

70 % mielestä tarjottu koululounas on sopivan lämpöistä. Heistä 67 oli miehiä ja 65 naisia. Kuusi vastaajaa (3 %) arvioi koululounaan liian kuumaksi. Liian kylmää ruoka oli 18 vastaajan (10 %) mielestä. 33 vastaajaa (17 %) ei osannut sanoa mielipidettään.

Jokainen ruokailija koostaa oman lounaslautasensa mielensä mukaan. Jokaisena koulupäivänä lounaan jälkeen itsensä kylläiseksi tunsi 15 % vastaajista. Lähes jokaisena päivänä kylläisyyden tunne tuli 49 % vastaajista. Harvemmin kylläisyy-

den tunne tuli 29 % vastaajista. 6 % vastaajaa ei tuntenut itseään kylläiseksi syötyään koululounasta. Kouluruokalassa saa ruokaa ottaa lisää, mikäli haluaa. Esittääkö ajanpuute syömään tarpeeksi, vai jääkö nälkä vain niinä päivinä kun ruoasta ei pidetä.

Suosikki ruokalajeiksi äänestettiin kaikkia ruokalajiryhmiä. Laatikkoruokaa piti parhaimpana 22 %, keittoruokaa 20 %, riisiä ja kastiketta 23 %, perunoita ja kastiketta 14 % ja puuroa 21 %. 7-luokkalaisten miesten suosikki oli keittoruoka. 7–8 luokkalaisten naisten lempi ruokalaji oli puuro. 8-luokkalaisten miesten suosikiksi ei noussut selvää suosikki ruokalajia, vaan kaikista pidettiin yhtä paljon. 9-luokkalaisten miesten suosikkiruokalajit olivat laatikkoruoka sekä riisi ja kastike. 9-luokkalaisten naisten suosikki oli riisi ja kastike.

Suosituin pääruoan raaka-aine miesten mielestä oli liha. 8-luokkalaisten ja 9-luokkalaisten naisten mielestä suosikki raaka-aine oli kana. 7-luokkalaiset naiset pitivät eniten kasvisruoista. Naispuolisten opettajien ja henkilöstön mielipiteet jakautuivat kaikkien raaka-aineiden kesken. Suosikki raaka-aineet erottuivat toisistaan miesten ja naisten välillä. 61 % miehistä piti eniten lihasta ja 46 % naisista piti eniten kanasta.

Kyselyyn vastanneista 51 % oli sitä mieltä, että salaattivalikoima on riittävän vaihteleva. Salaattivalikoimaa vaihtelevammaksi haluaisi 28 %. Vastaajista 40 ei osannut sanoa mielipidettään. Vastausten perusteella jokaisella luokka-asteella suosituimmat salaattivaihtoehdot ovat vihreä salaatti ja makaronisalaatti. Miesten salaattisuosikit olivat vihreä salaatti 35 % sekä makaronisalaatti 23 %. Naisten suosikit olivat vihreä salaatti 36 % ja makaronisalaatti 29 %. Salaattikomponenteista erikseen tarjoiltuna piti miehistä 14 % ja naisista 20 %. Kaalisalaatti sai vähiten kannatusta. Siitä piti miehistä 3 % ja naisista 5 %. Naisista raasteista piti 4 %.

Puuropäivien määrä kiertävällä ruokalistalla on tällä hetkellä sopiva. Vastausten perusteella 5–6 kertaa puuroa ruokalistalle toivovien määrä oli 11 %, 3–4 kertaa toivovien 27,4 %, 1–2 kertaa 44,2 % henkilöä, ei lainkaan puuroa toivovien 17,4 %.

Teuvan Yhteiskoulussa miehet juovat naisia enemmän kevytmaitoa ja naiset miehiä enemmän rasvatonta maitoa ja vettä. Eniten juodaan kevytmaitoa (42 %) ja

vettä (35 %). Kulutuksesta rasvattoman maidon osuus on 16 % ja laktoosittoman maitojuoman 5 %. Piimää juovien määrä on 2 %. Mikäli kevytmaitoa ei olisi tarjolla, kevytmaitoa juovat pitävät parhaana vaihtoehtona rasvatonta maitoa (44 %). Ykkösmaidon kevytmaidon tilalle valitsisi 31 %, laktoosittoman maitojuoman 5 % ja veden 17 %. Tällä hetkellä vesipiste sijaitsee linjastossa ennen muita ruokajuomavaihtoehtoja. Kampanjoimalla koulumaidon tärkeydestä ja sijoittamalla vesipiste linjastossa toiseen paikkaan, voisi kokeilla olisiko toimenpiteillä merkitystä maidon juonnin lisäämiseksi. Mikkolan (2012, 99) mukaan linjaston järjestyksellä on merkitystä tuotteiden kulutukseen.

Ruoan esille laitto vaikuttaa osaltaan ruoan houkuttelevuuteen. 41 % vastaajista ei osannut määritellä ovatko he tyytyväisiä ruoan esille laittoon vai eivät. 39 % mielestä ruoan esille laittoon on kiinnitetty riittävästi huomiota. 38 vastaajan (20 %) mielestä ruoan esille laittoon ei ole kiinnitetty riittävästi huomiota. Ruoan esille laittoon on varmasti kiinnitetty huomiota, mutta ensimmäisten ruokailijoiden jälkeen esimerkiksi salaattivuokat on sekoitettu jo niin, etteivät ne ole näyttäviä.

Viideksi suosituimmaksi ruoaksi osoittautuivat pinaattilätyt (14 %), laatikkoruokat kuten makaronilaatikko ja kinkkukiusaus (12 %), spagetti ja jauhelihakastike (11 %), puuro (10 %) sekä broileri Chinatown (8 %). Puuroista oli mainittu mannapuuro ja riisipuuro. Puuro jakaa mielipiteitä kahtia. Puuro sijoittuu viiden suosituimman ruoan joukkoon ja on samalla vähiten pidetyimmän ruoan ykkössijalla. Lisäksi osa ruokailijoista toivoisi puuropäiviä enemmän listalle. 1–2 kertaa kuuden viikon kiertävällä listalla taitaa olla hyvä määrä puuroa, koska moni jättää lounaan väliin puuropäivänä.

Vähiten pidetyimmät ruokat olivat puuro ja perunat eri muodoissa. Peruna on kuitenkin ruoanosa, jota kotonakin mahdollisesti syödään eniten. Perunat kypsennetään koulussa höyrykeitolla yhdistelmäunissa ja kotona perunat keitetään yleensä kattikassa. Kypsennysaika perunoilla on höyryssä noin 45 minuuttia, joten perunat joutuvat joskus olemaan unissa odottamassa tarjolle laittoa. Perunan laatu saattaa odottaessa hieman muuttua tai sitten yleinen käsitys kumiperunasta säilyy sukupolvelta toiselle.

Suosituimmaksi jälkiruoaksi nousi rahkajälkiruoka, joka on tehty marjoista tai hedelmistä. Toiseksi suosituin jälkiruoka oli kiisseli, joka on valmistettu tyrnistä, kakaosta (suklaakiisseli) tai mustikasta. Yhteiskoulun keittiöllä työskennellessäni huomasin, jos jälkiruokia ei ole annosteltu valmiiksi, menee erityisesti rahkajälkiruokia ja suklaakiisseliä enemmän kuin annoskoko henkilöä kohden sallisi.

Ruokalistalle toivottiin eniten pikaruokaa kuten pizzaa (10 %), tortilloja (9 %), broilerin koipia tai paloja (6 %), ja kebabia (4 %). Opitaanko pikaruokakulttuuri jo kotona kiireisessä elämänrytmissä, vai miksi kotoinen ruoka ei ole toivelistojen kärjessä?

Teuvan Yhteiskoulun ruokalassa tarjotaan jälkiruokaa keittopäivinä ja satunnaisesti järjestettävänä teemapäivinä. 83 % vastaajista on sitä mieltä, että jälkiruoat ovat riittävän vaihtelevia.

Tähän kyselyyn vastanneista 82 % toivoisi, että koulussa olisi välipalaa tarjolla. Heistä 48 % oli miehiä ja 52 % naisia. Kyselyn tulosten perusteella, välipalaa tarjolle haluavista 36 % olisi valmis maksamaan esimerkiksi 1 euron välipalasta. Koska kyselyyn vastanneista 7-luokkalaisista 25 %, 8-luokkalaisista 32 %, 9-luokkalaisista 35 % ja opettajista 53 % söi lounaalla kaikki lounaan osat, voisi olla hyvä tarjota iltapäivällä välipalaa täydentämään vajaaksi jäänyttä lounasta.

Kouluruokalan nimiehdotuksia tuli yhteensä 73 kappaletta, joista suurempi osa oli negatiivisia kuin positiivisia. Oppilaiden negatiivinen asenne kouluruokaa kohtaan näkyy nimiehdotuksissa. Olisiko nimikilpailu ja palkitseminen hyvistä ehdotuksista tuonut enemmän positiivisempia nimiehdotuksia?

Keittiöhenkilöstölle annettiin suurimmaksi osaksi arvosana kiitettävä tai hyvä. Tyydyttävän arvosanan keittiöhenkilöstölle 12 %. Lisäksi keittiöhenkilöstö sai hyvät arviot palveluhalukkuudesta. Vastaajista 43 % oli sitä mieltä, että keittiöhenkilöstö on ystävällistä ja halukkaita palvelemaan asiakasta. Kohtalaisen ystävällistä keittiöhenkilöstöä oli 39 % mielestä.

Kyselyn tekeminen paperiselle lomakkeelle aiheutti paljon työtä tulosten kirjaamisvaiheessa. Mutta tietokoneelle tehty kysely olisi aiheuttanut ongelmia koululla, tietokoneita on rajallinen määrä. Kysely olisi hyvä uusia myöhemmin, kun oppilaat

ovat siirtyneet remontoituun yhtenäiskouluun. Uusien tulosten perusteella huomaisi, olisiko suuremmilla ruokailutiloilla merkitystä asiakastyytyvyyteen.

Tulevaisuudessa voisi kokeilla valita oppilaiden ja henkilöstön keskuudesta noin 10 hengen kouluruokatoimikunta. Toimikunta olisi voimassa aina vuoden kerrallaan, jolloin mahdollisimman moni voisi osallistua. Toimikunnan tehtävänä olisi kehittää erilaisia teemaviikkoja ruokalaan, tuoda parannusehdotuksia viihtyisyyden suhteen ja toimittaa ehdotukset keittiöhenkilöstölle. Teemaviikot toteutettaisiin yhdessä toimikunnan, keittiöhenkilöstön ja esimerkiksi kotitaloustuntien oppilaiden yhteistyönä. Teemaviikkojen suunnitteluun sisältyisi koristelua ja ruokalistan suunnittelua. Teemaviikkojen yhteyteen voitaisiin yhdistää tapakasvatusta ja esimerkiksi teeman mukaista pukeutumista. Pukeutuminen juhlaan vaatteisiin lisää hyviä käytöstapoja. Uskoisin oppilaiden osallistumisen lisäävän kiinnostusta kouluruokailua kohtaan.

LÄHTEET

- Jeronen, E. & Helander, K. 2012. Kouluruokailun historiaa. Teoksessa: H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola, & A. Uitto. (toim) : Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara. Helsinki: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti. Julkaisuja 25. 20–26
- Kouluruokailusuositus, 2008. Helsinki: Valtion ravitsemusneuvottelukunta.
- Kouluterveyskysely. 2013. Etelä-Pohjanmaan raportti 2011. [www-sivu] THL. [Viitattu 17.11.2013]. Saatavana: http://www.thl.fi/fi_FI/web/fi/tilastot/vaestotutkimukset/kouluterveyskysely/tulokset/alueittain/lansi_ja_sisa_suomi/e-pohjanmaa
- Lintukangas, S. 2007. Kouluruokailu – kansanterveyttä ja kasvatuskumppanuutta. Teoksessa: S. Lintukangas, M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Kouluruokailun käsikirja – laatueväitä koulutyöhön. Helsinki: Opetushallitus, 19–47 .
- Lintukangas, S., Manner, M., Mikkola-Montonen A., Mäkinen, E. & Partanen R. 1999. Kouluruokailu – terveyttä ja tapoja. Helsinki: Opetushallitus.
- Manninen, M. 2007. Kouluruokailu on osa koulun opetussuunnitelmaa. Teoksessa: S. Lintukangas, M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Kouluruokailun käsikirja – laatueväitä koulutyöhön. Helsinki: Opetushallitus, 11–17 .
- Mikkilä, S. 2013. Ruokapalveluesimies, Teuvan Yhteiskoulu. Haastattelu 26.10.2013.
- Mikkola, M. 2012.: Kestävän kehityksen ruoka-kasvatus opetuksen kehittämisaloitteena? Eurooppalaisen ruokakasvatuksen kehityslukuja. Teoksessa: Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara. Toimittajat : Risku-norja, H., Jeronen, E., Kurppa, S., Mikkola, M. & Uitto. A. (toim). Helsinki: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti. Julkaisuja 25, 104–114
- Mikkola-Montonen, A. 2007. Kouluruokailu on osa kunnan ruokapalvelua. Teoksessa: S. Lintukangas, M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Kouluruokailun käsikirja – laatueväitä koulutyöhön. Helsinki: Opetushallitus, 49–79.
- Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. 2003. Ruisleivästä pestoon: Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Helsinki: WSOY
- Nevanperä, E. 18.3.2011. Yhteiskoulun ja lukion opetus- ja muut toimitilat. Blogi. [Verkkojulkaisu] [Viitattu 26.10.2013]. Saatavana:

<http://nevanpera.blogspot.fi/search?updated-min=2011-01-01T00:00:00%2B02:00&updated-max=2012-01-01T00:00:00%2B02:00&max-results=7>

Niemelä, A. 2013. Ruokapalvelupäällikkö. Teuvan Kunta. Haastattelu 17.11.2013.

Opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän raportit. [Verkkosivusto]. Helsinki: Opetushallitus. [Viitattu 15.9.2013] Saatavana: <http://vos.uta.fi/rap>

Pohjoismaiset ravitsemussuositukset uudistettiin: Huomio yksittäisistä ravintoaineista ruokavalion kokonaisuuteen 2013. 3.10.2013. [Verkkosivu]. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. [Viitattu 17.11.2013] Saatavana: <http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/ajankohtaista?bid=3680>

Raulio, S., Pietikäinen, M., Prättälä, R. & joukkoruokailutyöryhmä. 2007. Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 2. Helsinki: Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 26/2007.

Risku-Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. ja Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Tampereen yliopistopaino Juvenes Print oy:Jokioinen. MTT KASVU 10

Saksa, M-L. 2014. Teuvan Yhteiskoulun vs. rehtori. Puhelinhaastattelu 3.1.2014.

Syreenin koulu. 2013. [www-sivu] [Viitattu 26.10.2013] Saatavana: <http://www.syreeninkoulu.fi>

Teuvan koulut. 2013. [www-sivu] [Viitattu 26.10.2013] Saatavana: <http://www.teuvankoulut.fi/koulut/yhteiskoulu.link>

Teuvan Kunnanhallitus. 6.5.2013. Pöytäkirja. [pdf-tiedosto]. [Viitattu 28.12.2013] Saatavana: http://www.teuva.fi/e/files/130506khall+ptk.pdf?node_id=1170

Teuvan kunnan opetussuunnitelma 2004. [Word-tiedosto] Opetushallitus 16.1.2004. Muutokset 11.5.2011. [Viitattu 15.9.2013]. Saatavana: http://www.teuvankoulut.fi/site?node_id=6

Teuvan kouluverkon kehittäminen jatkuu, ilmoitus vireilläolosta. Teuvan kunta. 21.10.2013. [www-sivu] [Viitattu 26.10.2013] Saatavana: http://www.teuva.fi/e/site?node_id=833&action=show_data&p_id=3030&ordercol=publishbegin&ordertype=desc&row=2

Teuvan Yhteiskoulu. 2013. [www-sivu] [Viitattu 28.12.2013] Saatavana: http://www.teuvankoulut.fi/site?node_id=13

Tuet ja palvelut. Koulumaitotuki. [www-sivu] Maaseutuvirasto. [Viitattu 6.12.2013].
Saatavana: <http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/kunta-koulu-paivakoti/Sivut/koulumaitotuki.aspx>

Urho, U-M. & Hasunen, K. 2004. Yläasteen kouluruokailu 2003: Selvitys peruskoulun 7- 9 -luokkien oppilaiden kouluruokailusta. Helsinki: Sosiaali- ja terveysministeriö. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2003:17.

Vikstedt, T., Raulio, S., Puusniekka, R & Prättälä R. 2012. Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi; Ruokapalvelun seurantaraportti 5.[Verkkajulkaisu] Helsinki: Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Raportti 22 / 2012. [Viitattu 18.11.2013] Saatavana: http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/90852/URN_ISBN_978-952-245-620-5.pdf?sequence=1

Ylikoski, T. 2000. Unohtuiko asiakas? 2.uudistettu painos. Keuruu: KY-Palvelu Oy.

LIITTEET

LIITE 1. Kyselylomake.

Teuvan Yhteiskoulun oppilaiden ja henkilöstön tyytyväisyys kouluruokailuun

Olen restonomiopiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta. Teen opinnäytetyötä Teuvan Yhteiskoulun oppilaiden ja henkilöstön tyytyväisyydestä kouluruokailuun. Pyydän teitä ystävällisesti vastaamaan alla oleviin kysymyksiin. Luettehan kysymykset huolella. Kyselyyn vastataan nimettömänä eikä yksittäisiä vastauksia julkaista. Kyselyyn vastaaminen vie aikaa noin 10 minuuttia. Kyselyn tuloksia tullaan käyttämään kouluruokailun suunnitteluun tulevaisuudessa.

Terveisin restonomiopiskelija Terhi Humalamäki Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Ympyröi valitsemasi vastausvaihtoehto.

Taustatiedot

1. Sukupuoli

- a) Nainen
- b) Mies

2. Luokka-aste

- a) 7.luokka
- b) 8.luokka
- c) 9.luokka
- d) Opettaja tai muu henkilökunta

Ruokailuolosuhteet ja viihtyvyys

3. Miellipiteesi kouluruokailun ajankohdasta (klo.11.40 – 12.00)?

- a) Sopivaan aikaan
- b) Liian aikaisin
- c) Liian myöhään
- d) En osaa sanoa

4. Onko ruokailuun käytettävissä oleva aika mielestäsi riittävä?

- a) Kyllä
- b) Ei
- c) En osaa sanoa

5. Miten paljon aikaa käytät lounaan nauttimiseen? Ympyröi sopivin vaihtoehto.

- a) Alle 10 minuuttia
- b) 10 – 20 minuuttia
- c) 20 – 30 minuuttia

6. Onko jonotusaika ruokailuun mielestäsi?

- a) Usein miten sopiva
- b) Liian pitkä
- c) En osaa sanoa

käännä

7. Onko tarjoilulinjasto mielestäsi
 a) Puhdas ja järjestyksessä
 b) Epäsiisti ja sotkuinen
 c) En osaa sanoa
8. Onko ruokailutilanne mielestäsi
 a) Rauhallinen
 b) Rauhaton ja meluisa
9. Onko ruokasali mielestäsi viihtyisä?
 a) Kyllä
 b) Ei. Miten ruokasalista saisi viihtyisämmän? _____

10. Astioiden palautuspiste on mielestäni
 a) Siisti ja palauttaminen sujuu hyvin
 b) Sotkuinen ja täynnä astioita
 c) En osaa sanoa
11. Minkä yleisarvosanan antaisitte koulun nykyiselle (väliaikaiselle) ruokalalle?
 a) Kiitettävä
 b) Hyvä
 c) Tyydyttävä

Koululounas

12. Syötkö koulussa lounaan
 a) Jokaisena koulupäivänä (siirry kysymykseen 14)
 b) 3 – 4 kertaa viikossa
 c) 1 – 2 kertaa viikossa
 d) Harvemmin tai en koskaan
13. Mikäli et syö koululounasta, miksi et syö? Valitse yksi
 a) Ei ole nälkä
 b) Kaverit eivät syöneet
 c) Jono liian pitkä
 d) Ei ole aikaa syödä
 e) Ruokasalissa liikaa melua
 f) muu syy, mikä _____

14. Mitä syöt koululounaalla, valitse vaihtoehdot
- a) Pääruoka
 - b) Salaatti
 - c) Ruokajuoma
 - d) Leipä
 - e) Jälkiruoka (keittopäivänä)
15. Koululounaan laatu on mielestäsi, valitse yksi
- a) Hyvä
 - b) Parantamisen varaa olisi
 - c) En osaa sanoa
16. Miten koululounas maistuu sinulle
- a) Hyvin
 - b) Melko hyvin
 - c) Ei hyvin eikä huonosti
 - d) Ei ollenkaan
17. Onko nauttimasi koululounaan lämpötila
- a) Sopivan lämpöistä
 - b) Liian kuumaa
 - c) Liian kylmää
 - d) En osaa sanoa
18. Tuletteko kylläiseksi koululounaan syötyäsi?
- a) Kyllä, joka päivä
 - b) Lähes joka päivä
 - c) Harvemmin
 - d) En koskaan
19. Mistä ruokalajeista pidät eniten? Valitse vaihtoehdoista vain yksi
- a) Laatikoruoka
 - b) Keittoruoka
 - c) Riisi ja kastike
 - d) Perunat ja kastike
 - e) Puuro
20. Pääruoan suosikki raaka-aineeni on
- a) Liha
 - b) Kala
 - c) Kana
 - d) Kasvis

käännä

21. Onko salaattivalikoima mielestäsi tarpeeksi vaihteleva?
- a) Kyllä
 - b) Ei
 - c) En osaa sanoa
22. Mikä mielestänne on paras salaattivaihtoehto, valitse yksi
- a) Raasteet
 - b) Vihreä salaatti
 - c) Kaalisalaatti
 - d) Makaronisalaatti
 - e) Salaattiainekset erikseen tarjottuina eikä yhteen sekoitettuna
23. Montako kertaa puuroa pitäisi olla 6 viikon kiertävällä ruokalistalla? Valitse yksi
- a) Ei ollenkaan
 - b) 1-2 kertaa
 - c) 3-4 kertaa
 - d) 5-6 kertaa
24. Mieluiten nauttimaasi ruokajuoma koulussa, valitse yksi
- a) Kevytmaito
 - b) Rasvaton maito
 - c) Laktoositon maito
 - d) Piiimä
 - e) Vesi
 - f) Riisi- tai kauramaito
25. Jos lounaalla olisi tarjolla vain rasvatonta maitoa ja ykkösmaitoa eikä lainkaan kevytmaitoa, minkä juoman valitsisit ruokajuomaksi?
- a) Ykkösmaito
 - b) Rasvaton maito
 - c) Laktoositon maito
 - d) Piiimä
 - e) Riisi- tai kauramaito
 - e) Vesi
26. Onko ruoan esille laittoon kiinnitetty mielestäsi riittävän paljon huomiota?
- a) Kyllä
 - b) Ei
 - c) En osaa sanoa
27. Mikä on suosikkiruokasi koulun ruokalistalta, mainitse yksi.

28. Mikä on vähiten pitämäsi ruoka koulun ruokalistalla, mainitse yksi.

29. Millaisesta jälkiruoasta pidät eniten, valitse yksi

- a) Kisseleistä
- b) Rahkajälkiruoista
- c) Marjat tai hedelmät

30. Mikä on suosikki jälkiruokasi koulussa?

Kehittäminen

31. Mitä toivoisit koulun ruokalistalle eniten, mainitse yksi.

32. Ovatko jälkiruoat mielestänne riittävän vaihtelevia?

- a) Kyllä
- b) Ei. Kehittämisehdotus: _____

33. Pitäisikö koulussa tarjota välipala?

- a) Kyllä
- b) Ei

34. Välipalaa on tarjottu aikaisempina vuosina 1 euron hintaan. Olisitko valmis maksamaan välipalasta?

- a) Kyllä
- b) En

35. Jos koulun ruokala nimettäisiin kuten ravintolat, minkä nimen antaisit?

Palvelu

36. Minkä arvosanan antaisit koulun keittiöhenkilöstölle?

- a) Kiitettävä
- b) Hyvä
- c) Tyydyttävä

37. Keittiöhenkilöstö on mielestäni

- a) Ystävällisiä ja halukkaita palvelemaan asiakasta
- b) Kohtalaisen ystävällisiä
- c) Eivät kovin kiinnostuneita asiakkaista
- d) En osaa sanoa

KIITOS VASTAUKSISTA!

LIITE 2. Teuvan koulujen ruokalista lv.2013–2014

Teuvan koulujen RUOKALISTA \ LV. 2013 - 2014

vk	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
1	Pinaattiohukaiset, tonnikalasalaatti tuorepala	Jauhelihipihvi kermaviilikastike lohkoperunat vihreä salaatti	Makkarakeitto, sämpylä, mustikkaherkku	Uunilohi, kermaviilikastike, perunasose, punajuurisalaatti	Makaronilaatikko porkkanaraaste
2	Porokäristys/naudan- suikalelihapata, muusi, porkkanakaalisalaat. puolukkasurvos	Manna/riisipuuro, marjasalaatti, suolainen piirakka	Kalakeitto, pehmeä leipä, juusto, kurkku hedelmäherkku	Hunajainen currybroilerpasta melonisalaatti	Lihapullakastike perunat, vihreä salaatti
3	Jauhelihakastike, spagetti, tuoresalaatti	Broilerikasari/ Californianleike perunat /riisi aurinkosalaatti	Jauheliha- kasviskeitto, perunarieska, leikkele, jälkiruoka	Kalaa talon tapaan perunasose, porkkanaraaste	Nakkikastike, perunat, tomaatti kruunukasvispaistos
4	Juustoinen kalkkunakastike peruna/riisi punajuurisalaatti	Lindströminpihvi/ murekepihvi perunamuusi, vihreä salaatti	Emännän erikoinen	Lihakeitto, sämpylä, leikkele kurkku, kiisseli+mysli	Lasagne, porkkanaraaste
5	Kalapihvi perunat, juustokastike, kinkkusalaatti	Possupata/ Porsaankyjys, perunasose, puolukkasurvos, porkkanaraaste	Uunimakkara, perunasose, kaalisalaatti	Lempeä kanakeitto/ Hernekeitto patonki/sämpylä, marjacocktail+ vaniljakastike	Kinkku-/Härkäkiusaus. kreikkalainen salaatti
6	Palapaisti, perunat, pastasalaatti / tuorepala	Ohra-/riisipuuro, mehukeitto, suolainen piirakka	Lohikeitto, sämpylä, leikkele kiisseli, vaniljakastike	Menu talon tapaan	Broileria Chinatown lohkoperunat/muusi, vihreä salaatti

MUUTOKSET MAHDOLLISIA