**RUOKAPALVELUJEN VASTAUKSET HUOLTAJIEN PALAUTTEISIIN**

**KEVÄT 2018**

Varhaiskasvatuksen huoltajille suunnattiin keväällä 2018 kysely, jossa pyydettiin huoltajia arvioimaan varhaiskasvatuksen ruokailua. Huoltajilla oli mahdollisuus jättää myös kirjallista avointa palautetta ja ruokapalveluihin liittyen sitä tuli melko paljon.

Kiitämme huoltajia annetusta palautteesta ja kehitysideoista. Osasta palautteista ilmeni, että käytettyihin raaka-aineisiin liittyy virheellistä tietoa. Alta voi tutustua ruokapalvelujen vastauksiin.

MAITO

Käytettäväksi maidoksi toivottiin kevyt- tai täysmaitoa. Lisäksi ehdotettiin, että kalliimmasta luomumaidosta luovuttaisiin ja lisättäisiin siitä jäävällä rahalla hedelmien määrää.

* Ruokapalveluissa käytettävien raaka-aineiden kotimaisuusaste on korkea ja maitona lapsille tarjoillaan rasvatonta luomumaitoa. Ruokapalveluissa toteutetaan varhaiskasvatuksen ruokasuosituksen ohjetta maidon rasvattomuuden sekä ravintorasvan käytön suhteen.
* Luomumaidon käyttö on kehyskuntien yhteinen hankintapäätös ja suuren ostovolyymin vuoksi hankintahinta on saatu alhaiseksi. Luomumaidosta saatava EU-maitotuki on myös korkeampi, joten se ei ole tavallista maitoa kalliimpaa.

MAKKARAT JA LIHA

Makkara- ja lihatuotteiden määrää toivottiin vähennettävän. Tilalle toivottiin kasvisruokaa tai vaihdettavaksi liha kanaan tai kalkkunaan.

* Makkararuokien määrää ruokalistalla pyritään toteuttamaan ruokasuosituksen mukaisesti. Leikkelettä/juustoa on tarjolla kerran viikossa aamupalalla ja välipalalla. Leikkele on tarjolla tällä hetkellä n. kerran viikossa, mutta sen käytöstä voimme luopua, mikäli näin yhdessä varhaiskasvatuksen kanssa sovitaan.
* Vaihtoehtoisena tuotteena olemme jo kertaluontoisesti testanneet kasvisnakin käyttöä keiton raaka-aineena.
* Kasvisruokien määrää olemme ruokalistoillamme myös lisänneet niin, että sitä olisi tarjolla noin kerran viikossa. Myös välipalojen osalta olemme vaihtaneet grahamlihapiirakan suositusten mukaisesti kasvispiirakkaan.

KALA

Kalaruokaa toivottiin lisättävän ruokalistalle.

* Kalaruokaa on tällä hetkellä tarjolla kerran viikossa. Kalaruokien määrää olisi hyvä lisätä ja liharuokien tilalle miettiä kasvisvaihtoehtoja.

LÄHITUOTTEET

Lähituotteita toivottiin tarjottavan enemmän.

* Lähituotteita on valitettavasti hyvin hankala tuotantomääriemme suuruudesta johtuen käyttää. Pyrkimyksenämme on kuitenkin mahdollisuuksien mukaan saada myös lähituottajien raaka-aineita käyttöömme tulevaisuudessa.

KASVIKSET JA HEDELMÄT

Kasvisruoan määrää toivottiin lisättävän. Ruokailuun salaattibaari, eli lapset saisivat valita mitä kasviksia ottavat - lisäisi varmasti kasvisten kulutusta

* Kasvisruoan määrää pyrimme vielä lisäämään sekä lounaalla että välipalavaihtoehtoina.
* Salaattibaari on hyvä idea, mikäli puitteet sen kohteissa mahdollistavat.
* Kasviksia/hedelmiä on tarjolla kaikilla varhaiskasvatuksessa tarjottavilla aterioilla. Niiden menekkiä olemme pyrkineet lisäämään yhteistyössä varhaiskasvatusyksiköiden kanssa niin, että esim. hedelmät ovat tarjolla kokonaisina. Tällöin jokainen lapsi saa itse määritellä paljonko haluaa ko. hedelmää syödä.

SOKERI

Sokerin määrää toivottiin vähennettävän. Toisaalta toivottiin hillojen palauttamista puurojen kanssa tarjottavaksi. Myös lasten synttärikarkkien tarjoilu toivottiin kiellettävän.

* Lisätyn sokerin määrää esim. kiisseleissä ja rahkoissa on vähennetty. Sokeripitoisia jogurtteja ei tarjota lainkaan. Jogurttien ja puurojen kanssa tarjoamme erilaisia sokerittomia soseita.
* Varhaiskasvatuksessa on tehty yhteinen linjaus, että lasten synttäreillä ei tarjota makeisia, eikä kotoa tuoda muutakaan tarjottavaa. Tarjoilujen kieltämisen perusteena sokerin vähentämisen lisäksi on lasten erilaiset allergiat ja ruoka-ainerajoitteet sekä pedagogiset syyt. Karkkien/keksien tarjoaminen tai tarjoamatta jättäminen saattaa aiheuttaa lasten välillä turhia ikäviä tilanteita. Synttäreitä juhlistetaan lapsiryhmässä muilla tavoin.

EINES JA PUOLIVALMISTEET

Einesten ja puolivalmiiden tuotteiden käytön epäterveellisyydestä annettiin palautetta. Lihapiirakkaa on liian usein.

* Ruokatuotannossamme omavalmistusaste on korkea, poikkeuksena esim. lihapyörykät, kalapuikot tai pinaattiohukaiset, joita tuotannossamme on itse mahdotonta valmistaa.
* Raaka-aineet ovat korkealaatuisia ja niiden ravintoarvot ovat meillä kilpailutuksessa tärkeänä kriteerinä.
* Ruokatuotannossamme ei käytetä lisäaineita.
* Toimimme taloudellisten ja tuotannollisten resurssien mukaan aina ravitsemussuositusten mukaisesti.
* Lihapiirakka on pääsääntöisesti kaksi kertaa kuuden viikon ruokalistakierron aikana välipalalla. Osittain se korvataan listalla jo kasvisgrahampiirakalla, joka on sydänmerkkituote. Mikäli lihapiirakkaa on useammin, on siihen syynä jokin yksikkökohtainen seikka.
* Pyrimme jatkuvasti kehittämään ruokalistaamme ja jo raaka-aineiden kilpailutusvaiheessa hankintakriteereinä ovat mm. vähäsuolaiset ja kuitupitoiset sekä rasvanlaadultaan sydänystävälliset tuotteet.