

**"Semmosta mikä sopii lasten makuun."**

**Neljäsluokkalaisten ajatuksia kouluruokailusta**

Tuominen Elina

Wargelin Anna

Pro gradu -tutkielma

Turun yliopisto

Opettajankoulutuslaitos

Turun yksikkö

Kasvatustiede

Elokuu 2014

Turun yliopiston laatujärjestelmän mukaisesti tämän julkaisun  
alkuperäisyys on tarkastettu Turnitin OriginalityCheck -järjestelmällä.

TURUN YLIOPISTO

Opettajankoulutuslaitos / Kasvatustieteiden tiedekunta

TUOMINEN, ELINA & WARGELIN, ANNA: "Semmosta mikä sopii lasten makuun."  
Neljäsluokkalaisten ajatuksia kouluruokailusta

Pro gradu -tutkielma, 70 s., 6 liites.

Kasvatustiede

Elokuu 2014

---

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, mitä aiheita lapset nostavat esiin keskusteltaessa kouluruokailusta, mikä kouluruokailussa on lasten mielestä tärkeää ja millaisena lapset kokevat kasvattajien roolin kouluruokailutilanteessa. Tutkimusjoukko koostui erään varsinaissuomalaisen kaupungin neljäsluokkalaisista (N = 35). Tiedonkeruumenetelmä oli puolistrukturoitu fokusryhmähaastattelu, jossa 5–6 hengen lapsiryhmät keskustelivat kouluruokailusta kuvien pohjalta sekä kokosivat paperille asioita, jotka ovat heille tärkeitä kouluruokailussa. Tutkimusmenetelmä oli lapsia osallistava ja tarkoituksena olikin kuulla lasten omia ajatuksia ja antaa heidän keskustella aiheesta mahdollisimman vapaasti. Tutkimus on osa pohjoismaista ProMeal-kouluruokailututkimusta (Prospects for Promoting Health and Performance by School Meals in Nordic Countries).

Tutkimuksessa ilmeni, että lapset nostavat esille erityisesti tuotteeseen eli koulussa tarjoiltavaan ruokaan liittyviä asioita: suosituin puheenaihe oli "hyvä ja paha ruoka", minkä lisäksi lapset puhuivat paljon ruoan terveellisyydestä. Lisäksi lapset nostavat esille ruokailutilaan, sosiaaliseen vuorovaikutukseen ja ruokailun reunaehtoihin liittyviä aiheita. Tutkimuksen mukaan lapsille tärkeintä kouluruokailussa on se, että ruoka on hyvää. Muita tärkeitä asioita ovat asiallinen käyttäytyminen, ruoan maksuttomuus, ruokailutilanteen miellyttävyys, ruoan terveellisyys sekä joskus tarjoiltavat herkut. Opettajien rooli kouluruokailussa välittyi lasten puheista lähinnä ruokalan kurinpitäjänä. Ruokalan henkilökunnasta puhuttiin yleisesti ottaen negatiiviseen sävyyn ja heidät nähtiin vain ruoan valmistajina ja ruokamäärän rajoittajina.

Tulokset saavat pohtimaan, miten paljon mediasta tai vanhemmilta opittu vaikuttaa lasten ajatuksiin esimerkiksi ruoan terveellisyydestä. Neljäsluokkalaisten ajatukset ovat vielä kovin mustavalkoisia: ruoka nähdään joko tiukan terveellisenä tai epäterveellisenä. Kouluruokailussa ilmeni lasten suunnalta paljon kritiikin aiheita. Lasten puheista välittyi myös, etteivät kaikki kouluruokailulle asetetut tavoitteet ja suositukset täyty. Olisikin ehkä aika puuttua kouluruokailun järjestämiseen kunnissa ja kouluissa tiukemmin. Myös lasten mielipiteitä tulisi kuunnella ja osallisuutta korostaa aiempaa enemmän. Tutkimuksen mukaan lapset puhuvat mielellään heitä koskevista asioista ja olisivat innokkaita vaikuttamaan niihin.

Asiasanat: kouluruokailu, joukkoruokailu, osallisuus, lapsilähtöisyys, fokusryhmähaastattelu, ruokakasvatus

## SISÄLLYSLUETTELO

1 JOHDANTO .....	5
2 KOULURUOKAILU SUOMESSA .....	7
2.1 Kouluruokailun historiaa .....	7
2.2 Kouluruokailun järjestäminen .....	8
2.2.1 Kouluruokailu opetussuunnitelmassa .....	9
2.2.2 Kouluruokailun reunaehdot .....	11
2.2.3 Ruokailutila.....	13
2.3 Kouluruokailun kasvatuksellinen merkitys .....	14
2.3.1 Kouluruoan ravitsemuksellinen laatu ja ravitsemuskasvatus .....	14
2.3.2 Sosiaalinen vuorovaikutus, ruoka- ja tapakulttuuri .....	16
2.3.3 Ruokakasvatus .....	17
3 LASTEN NÄKÖKULMA KOULURUOKAILUUN.....	19
3.1 Asenteet kouluruokailua kohtaan .....	19
3.2 Lapsilähtöisyys ja osallisuus .....	21
4 TUTKIMUSONGELMAT .....	25
5 TUTKIMUSMENETELMÄ .....	26
5.1 Tutkimusjoukko.....	26
5.2 Aineistonkeruu.....	27
5.3 Aineiston käsittely .....	30
6 TULOKSET JA POHDINTA.....	32
6.1 Aiheita, joita lapset nostavat esille keskusteltaessa kouluruokailusta .....	32
6.1.1 Tila .....	33
6.1.2 Sosiaalinen vuorovaikutus .....	38
6.1.3 Tuote .....	43

6.1.4 Reunaehdot .....	50
6.1.5 Ilmapiiri .....	53
6.2 Mikä lasten mielestä kouluruokailussa on tärkeää .....	54
6.3 Miten lapset kokevat kasvattajien roolin kouluruokailussa .....	56
7 TUTKIMUKSEN LUOTETTAVUUS JA JOHTOPÄÄTÖKSET .....	59
7.1 Tutkimuksen luotettavuus.....	62
7.2 Hyödyntämis- ja jatkotutkimusmahdollisuudet.....	64

LÄHTEET

LIITTEET

## 1 JOHDANTO

Kouluruokailu on jokapäiväinen ja ikuisesti puhuttava keskustelunaihe. Jokaisella on kouluruokailusta kokemuksia ja muistoja, jotka saattavat yhä vaikuttaa ruokailutottumuksiimme. Mielipiteet kouluruoasta vaihtelevat. Ylen uutisten mukaan vuonna 2014 yläkouluikäiset tytöt ajattelevat kouluruoan olevan noloa ja lähtevät mieluummin ostamaan eväitä muualta. (Svahn 2014.) Helsingin kouluissa on perustettu muun muassa ruokaraateja ja ravintolatoimikuntia parantamaan kouluruoan makua ja osallistamaan oppilaita kouluruokailun suunnittelussa (Viljamaa 2013; Svahn 2014). Kaikkialla näin ei kuitenkaan ole tapahtunut, vaan monessa paikassa koululaiset osallistuvat ruokailuun, jonka suunnitteluun ovat osallistuneet vain aikuiset.

Maailmalla ainutlaatuisen suomalaisen kouluruokailun tehtävä on edistää kansanterveyttä, opettaa hyvää ravitsemusta, ruokailua ja hyviä tapoja (Kouluruokailusuositus 2008, 4; Lintukangas 2007, 19). Kouluruokailu tukee monien perusopetuksen tavoitteiden, esimerkiksi ravitsemus-, terveys-, tapa- ja sosiaalisen kasvatuksen, saavuttamista. Lisäksi se tarjoaa monipuolista ravintoa, virkistystä ja lepoa koulupäivän keskellä. Kouluruokailu on oleellinen osa oppilaan jokaista koulupäivää – siihen käytetään noin 30 minuuttia päivästä, eli lähes 100 tuntia yhden kouluvuoden aikana. (Lintukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen 1999, 11.)

Suomessa ja Ruotsissa kouluruoka tarjoillaan verovaroin kaikille oppilaille, jolloin kaikki saavat samaa ruokaa ja perheiden sosioekonomisen taustan merkitys häviää. Sen sijaan muissa Pohjoismaissa oppilaat voivat ostaa ruokaa koulusta tai tuoda mukanaan omat eväät, jolloin oppilaiden ruoka-annokset voivat olla hyvin erilaisia. Kouluruokalassa syödessä opitaan erilaisia taitoja ja hyviä tapoja, kuten jonottamista ja oman vuoron odottamista, joita luokassa omia eväitä syödessä ei välttämättä opita. Yhteisesti tarjotun kouluruoan etuna on myös ruokalajien isompi vaihtelevuus ja ruoan ravitsemuksellisen laadun seurannan helppous. Toisaalta omien eväiden tuonnin hyvänä puoleena voitaisiin nähdä se, että oppilas on mahdollisesti saanut itse vaikuttaa eväiden sisältöön. Näin ruokaa menee roskiin vähemmän kuin suomalaisessa kouluruokailussa, jossa oppilaiden omat vaikutusmahdollisuudet ovat vain vähäiset. (Johansson ym. 2009, 35.)

Tämän tutkimuksen tarkoituksena on antaa nykypäivän kouluruokailijoiden, oppilaiden, itse kertoa omista kokemuksistaan ja tuoda heidän äänensä kuuluviin. Lisäksi tavoitteena on selvittää, mitä asioita lapset itse nostavat esiin kouluruokailukeskustelussa, mikä heille on kouluruokailussa tärkeää ja millaisena he kokevat kasvattajien roolin kouluruokailussa. Kouluruokailua ja erityisesti nuorten kokemuksia, ruokailutottumuksia ja osallistumista ruokailuun on tutkittu aikaisemminkin. Esimerkiksi Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen valtakunnallinen Kouluterveyskysely ja Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi -tutkimus toteutetaan säännöllisin väliajoin yläkouluun ja toisen asteen oppilaitosten oppilailta (Kouluterveyskysely 2014). Sen sijaan alakouluikäisten lasten näkökulmaa aiheesta ei juurikaan ole tutkittu.

Tutkimus on osa ProMeal-kouluruokailututkimusta (Prospects for Promoting Health and Performance by School Meals in Nordic Countries), jossa tutkitaan ja vertaillaan kouluruokailua Suomessa, Ruotsissa, Norjassa ja Islannissa. ProMeal-tutkimuksen päätavoitteena on selvittää, millainen yhteys kouluruokailulla on oppilaan muuhun syömisikäytymiseen ja ruokavalion terveellisyyteen sekä oppimiseen ja koulumenestykseen. Lisäksi tutkimuksessa halutaan tuoda esille lasten oma ääni kouluruokailukokemuksista ja -näkemysistä, sekä kuulla heidän kehittämisehdotuksiaan. ProMeal-tutkimuksen menetelminä ovat muun muassa oppilaiden kouluruoka-annosten valokuvaaminen, kyselylomakkeiden teettäminen, oppilaiden havainnointi oppitunneilla, erilaiset tietokonetestit, ryhmähaastattelut, eläytymiskertomukset ja vanhempien haastattelut. Tutkimukseen on osallistunut kaikista maista vuonna 2003 syntyneitä lapsia. Suomessa tutkimuksen järjestäjänä toimii Turun lapsi- ja nuorisotutkimuskeskus Cyri. (2014.) Tässä tutkimuksessa keskitytään ryhmähaastatteluihin, joiden avulla selvitetään lasten omia kokemuksia ja näkemyksiä kouluruokailusta.

## **2 KOULURUOKAILU SUOMESSA**

### **2.1 Kouluruokailun historiaa**

Lintukangas ym. (1999) ovat esitelleet kouluruokailun historiaa kattavasti teoksessaan ”Kouluruokailu – terveyttä ja tapoja”. Kouluruokailun juuret Suomessa ulottuvat pitkälle. 1600-luvulla koulupojat saivat pitäjiä kiertäessään ruoka-avustuksia, joten jo silloin kouluaikeista ruokailua pidettiin merkittävänä oppimisen edistäjänä. (Lintukangas ym. 1999, 68.) Vuonna 1866 astui voimaan kansakouluasetus, jolloin koululaisia varten perustettiin myös oppilasasuntoloita. Näissä asuntoloissa tarjottiin lämmintä ruokaa joka päivä. (Mikkola-Montonen 1988, 5.) Vuonna 1896 pidetyssä kansakoulukokouksessa käsiteltiin ensimmäisen kerran virallisesti kouluruokailua. Tuolloin kansakoulun käyminen ei ollut vielä kovin yleistä, mihin yhtenä syynä oli riittävän ravinnon puute. Vuonna 1905 perustettiin valtakunnallinen Koulukeittolayhdistys, jonka tavoitteena oli opettaa ruoanvalmistustaitoja ja lahjoittaa ruoka-avustuksia. Yhdistys toimi jäsenmaksujen, lahjoitusten ja keräysten voimin. Valtio myönsi vuonna 1913 ensimmäisen kerran rahoitusta koululaisten ruokailuun, mutta ruokaa tarjottiin aluksi vain kaikkein köyhimmille oppilaille. (Lintukangas ym. 1999, 68.)

Vuonna 1921 Suomessa astui voimaan oppivelvollisuus. Tällöin kouluruokailun järjestämistä pidettiin välttämättömyytenä ja kuntien velvollisuutena. Monet kunnat kuitenkin laiminlöivät kouluruokailun järjestämisen. Vuonna 1929 Mannerheimin Lastensuojeluliiton Koulukeittolakomitea vaati koulukeittolan perustamista jokaiseen kansakouluun. (Lintukangas ym. 1999, 68–69.) Kehitys oli kuitenkin hidasta ja vielä 1930-luvun alussa koulukeittoloita olikin vain 28.8 %:ssa kansakouluista (Mikkola-Montonen 1988, 10.) Kouluhallitus julkaisi vuonna 1936 koululaisten ravitsemuksesta kirjasen, jonka mukaan kouluruokailun järjestäminen olisi erittäin tarpeellista (Lintukangas ym. 1999, 68–69). 1930-luvulla kouluissa oli tavallista kerätä yhdessä oppilaiden kanssa sieniä ja marjoja ja usein jopa viljellä koulupuutarhassa raaka-aineita kouluruokailun järjestämistä varten. Varakkaiden perheiden vanhemmat suorittivat lastensa kouluruoan maksamisen usein ruokatarvikkeina koulukeittolalle. (Mikkola-Montonen 1988, 12.)

Lakiin kansakoulun kustannuksista tehtiin vuonna 1943 merkittävä lisäys. Sen mukaan viiden vuoden sisällä kaikki kansakoululaiset saivat maksuttoman kouluruoan jo-

kaisena vuoden koulupäivänä. Siten vuosi 1948 on maksuttoman kouluruoan alkamisvuosi. Vuonna 1957 kansakoululain mukaan kaikille kansakoululaisille oli tarjottava riittävä ateria vuoden jokaisena koulupäivänä. Kymmenen vuotta myöhemmin riittävä ateria määriteltiin sellaiseksi, joka kattaa kolmasosan lapsen päivittäisestä ravinnontarpeesta. (Lintukangas ym. 1999, 69.)

Vuonna 1977 Suomessa siirryttiin peruskoulujärjestelmään ja maksuton kouluruoka oli siten järjestetty kaikille peruskouluikäisille. Vuonna 1981 kouluruokailun järjestämistä koskevia ohjeita annettiin peruskouluasetuksen nojalla runsaasti lisää. Ohjeita oli esimerkiksi aterioiden ravintosisällöstä, hygieniasta, ruokailupaikasta ja -ajasta, henkilökunnasta, kouluruokailun kasvatustehtävästä sekä toiminnan ohjauksesta ja valvonnasta. Vuodesta 1983 myös lukion oppilaille oli tarjottava maksuton kouluruoka. Vuonna 1991 useita kouluruokailua koskevia säädöksiä kumottiin. Kouluruokailua koskeva laki antoi määräykset enää siitä, että ruokailun tulee olla ohjattu, määrältään riittävä ja maksuton. (Lintukangas ym. 1999, 74–75.)

Vuonna 1998 astui voimaan laki, joka määräsi kouluruoan maksuttomaksi myös toisen asteen ammatillisissa koulutuksissa. (Laki ammatillisesta koulutuksesta 630/1998, 37§). Vuonna 1999 otettiin käyttöön uudistettu koululainsäädäntö. Uudessa perusopetuslaissa kouluruoka on yhä maksuton ja sen tulee olla tarkoituksenmukaisesti järjestetty, ohjattu ja täysipainoinen. (Lintukangas 2007, 149.) Vuoden 1999 jälkeen lainsäädäntöön ei ole tullut kouluruokailun osalta muutoksia, mutta vuonna 2008 Valtion ravitsemusneuvottelukunta julkaisi kouluruokailua ohjaavan kouluruokailusuosituksen.

## **2.2 Kouluruokailun järjestäminen**

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on laatinut kouluruokailusuosituksen, jonka tarkoituksena on ohjata kuntapäittäjiä, koulujen ruokahuollosta vastaavia ja kouluja kouluruokailun järjestämisessä. Opetushallitus ja Kansanterveyslaitos (nykyinen Terveiden ja hyvinvoinnin laitos) suosittelevat, että kunnat ja muut koulutuksen järjestäjät sekä koulut noudattaisivat tämän suosituksen periaatteita kouluruokailua järjestäessään. Kouluruokailusuosituksessa annetaan ohjeita muun muassa ruokailuaikojen, -ympäristön, aterioiden ravintosisällön, ruokalajien ja kouluruokailun arvioinnin järjestämisen



tueksi. (Kouluruokailusuositus 2008.) Näitä suosituksia kuitenkin noudatetaan kunnissa eri tavoin, joten kouluruokailun toteutus ja taso vaihtelevat (Kouluruokailu osana Sre:n toimintaa 2010, 13). Kunta voi siis itse päättää, missä määrin se ottaa huomioon kouluruokailusuosituksen periaatteita kouluruokailua järjestäessään.

### **2.2.1 Kouluruokailu opetussuunnitelmassa**

Valtakunnallisen perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa (2004; teoksesta käytetään tässä tutkimusraportissa edempänä lyhennettä POPS 2004) kouluruokailu mainitaan osana oppilashuoltoa ja kehoitetaan opetuksen järjestäjää laatimaan opetussuunnitelmaan terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet (POPS 2004, 25). Vuoden 2010 opetussuunnitelmauudistuksessa kouluruokailun merkitystä on korostettu ja sen osalta on laadittu uusia tavoitteita. Ruokailuhetken painotetaan olevan oppilaille tärkeä ja heidän osallistumisestaan kouluruokailun suunnitteluun ja toteuttamiseen edellytetään. Tämä tukee heidän osallisuuttaan ja koulun yhteisöllisyyttä. Lisäksi uudistuksessa korostuu yhteistyön merkitys ruokapalveluhenkilöstön ja koulun välillä. (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden muutokset ja täydennykset 2010, 45–46.)

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa on myös eri oppiaineiden sisällöissä jo alakoulun puolella mainittu ruokailuun ja ravitsemukseen liittyviä tavoitteita. Ruoan tuotantoa ja ruoan alkuperää käsitellään ympäristö- ja luonnontiedon oppisisällöissä. Tavoitteena on myös, että oppilas tuntee terveyttä edistäviä arkikäytäntöjä, kuten kouluruokailuun liittyvää ravitsemuksellista tietoa (POPS 2004, 172–173). Biologian ja maantiedon oppisisällöissä vuosiluokilla 5–6 tavoitteena on ymmärtää luonnon merkitys ihmisen ravitsemukselle sekä oppia tuntemaan perusasiat ihmisen elintoiminnoista, kuten ruoansulatuksesta (emt., 176). Lisäksi eri kielissä opiskellaan asioimaan vieraalla kielellä erilaisissa arkipäivän tilanteissa, joten myös ruokaan liittyvää sanastoa varmasti opetellaan (emt., 139).

Kouluruokailun tavoitteet sopivat myös perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden aihekokonaisuuksien sisältöihin. Aihekokonaisuudet ovat moniin eri oppiaineisiin liittyviä opetus- ja kasvatustyön osa-alueita, joiden tarkoituksena on toimia ope-

tusta eheyttävinä teemoina. Ihmisenä kasvaminen -aihekokonaisuuden sisällöissä oppilas pohtii omaan fyysiseen kasvuunsa ja vireyteensä vaikuttavia tekijöitä. (POPS 2004, 38.) Kulttuuri-identiteetti ja kansainvälisyys -aihekokonaisuudessa tavoitteena on, että oppilas oppii ymmärtämään omaa aineellista kulttuuriperintöään ja myös suomalaisen tapakulttuurin merkitystä (emt., 39). Tämän voisi ymmärtää tarkoittavan myös ruokakulttuuria. Osallistuva kansalaisuus ja yrittäjäyys -aihekokonaisuudessa oppilas oppii osallistumaan, vaikuttamaan ja ottamaan vastuuta yhteisten asioiden hoidosta koulu-yhteisössä ja arvioimaan toimintaansa (emt., 40–41). Osallistuminen ja vaikuttaminen kouluruokailun suunnitteluun ja toteuttamiseen on myös yksi opetussuunnitelmauudistuksen ruokailuun liittyvistä painopisteistä (Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden muutokset ja täydennykset 2010, 46). Vastuu ympäristöstä, hyvinvoinnista ja kestävästä tulevaisuudesta -aihekokonaisuuden päämääränä on lisätä oppilaiden tietoisuutta ja motivaatiota toimimaan kestävien valintojen, ympäristön ja ihmisten hyvinvoinnin puolesta. Aihekokonaisuuden puitteissa opitaan esimerkiksi arvioimaan omaa kulutusta vaikkapa pohtimalla kouluruokailussa syntyvän jätteen määrää ja oman toiminnan vaikutuksia. (POPS 2004, 41.)

Kuntakohtainen opetussuunnitelma tehdään kunnissa valtakunnallisen perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden pohjalta täydentämään suunnitelmaa kunnan omilla tavoitteilla. Kunnallisessa opetussuunnitelmassa kouluruokailu voi olla koko kunnan osalta yhtenäinen, mikä vaatii eri opettaja- ja muiden ammattiryhmien yhteistyötä. Myös oppilaiden ja heidän huoltajiensa tulee voida vaikuttaa opetussuunnitelman tavoitteiden määrittelyyn. Kouluruokailun osalta erityisesti terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatuksen tavoitteet on kirjattava kunnalliseen opetussuunnitelmaan. (Lintukangas 2007, 11.)

Tämän tutkimuksen aineisto kerättiin kahdesta koulusta eräästä varsinaissuomalaisesta kaupungista, jonka kuntakohtaisessa opetussuunnitelmassa kouluruokailulle on asetettu joitakin tavoitteita. Opetussuunnitelman mukaan oppilaille on jokaisena työpäivänä tarjottava järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria. Tämä on myös kirjattu perusopetuslakiin. (Perusopetuslaki 1136/2003, 31§.) Ruokailun tarkoituksena on kunnan opetussuunnitelman mukaan tukea oppilaan kasvua ja kehitystä ja siinä otetaan huomioon ruokailun terveydellinen ja sosiaalinen merkitys, ravitsemus- ja tapakas-

vatuksen tavoitteet sekä ruokailutauon virkistystehtävä. Oppilaiden osallisuutta tuetaan antamalla heille mahdollisuus osallistua ruokailun suunnitteluun ja toteutukseen. Kouluruokailun järjestämisessä tehdään yhteistyötä koulun ja ruokapalveluhenkilöstön kesken. Tavoitteet kouluruokailun järjestämisestä jäävät kunnallisessa opetussuunnitelmassa näin yleiselle tasolle, sillä kunnallinen opetussuunnitelma painottaa koulujen velvollisuutta laatia omat tavoitteensa.

Ensimmäisen tutkimuskoulun omassa opetussuunnitelmassa ruokailu tulee esiin ainoastaan koulun järjestyssäännöissä, joissa kehoitetaan käyttäytymään ruokailussa rauhallisesti ja noudattamaan hyviä ruokailutapoja sekä opettajan antamia ohjeita. Toisen tutkimuskoulun kohdalla opetussuunnitelma on laadittu erikseen luokkien 1–2 ja 3–6 osalta. Alkuopetuksen opetussuunnitelmassa ruokailu on esillä enemmän. Alkuopetuksen järjestyssääntöjen mukaan koulussa pyritään miellyttäviin ja rauhallisiin ruokailuhetkiin rauhallisella käytöksellä ja hyviä tapoja sekä siisteyttä noudattamalla, otetaan ruokaa sen verran kuin jaksetaan syödä ja syödään aikailematta. Lisäksi alkukasvatuksen osalta oppilashuollon tavoitteisiin kuuluu terveys- ja ravitsemusasioiden sekä hyvien ruokailutapojen käsitteleminen ruokailussa. Luokkien 3–6 opetussuunnitelmassa ruokailu tulee esille vain yhdessä lauseessa: "Ruokailua varten on ruokasali".

Vaikka valtakunnalliset perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet ja tutkimuskunnan kuntakohtainen opetussuunnitelma velvoittavat kunnat ja koulut laatimaan opetussuunnitelmaan kouluruokailua koskevat tavoitteet, tulevat nämä sekä kunnan omassa että tutkimuskoulujen opetussuunnitelmissa esille hyvin suppeasti. Tämä ei aseta kouluruokailun arvostusta kovin korkealle, eikä sen tavoitteita tunnuta näkevän kouluopetuksen ja -kasvatuksen kannalta tutkimuskunnassa ja -kouluissa merkittävinä.

### **2.2.2 Kouluruokailun reunaehdot**

Reunaehdoilla tarkoitetaan niitä raameja, jotka vaikuttavat kouluruokailun toteutukseen. Nämä voivat olla erilaisia kouluruokailuun varattuja resursseja sekä sitä koskevia lakeja, määräyksiä ja suosituksia. Näitä ovat esimerkiksi kansallisen, kunnallisen ja koulujen omien opetussuunnitelmien sekä kouluruokailusuosituksen asettamat tavoitteet sekä perusopetuslain ja monien muiden lakien, kuten elintarvike-, kansanterveys-,

tartuntatauti- ja työturvallisuuslain määräykset (Lintukangas 2009, 203). Tarkimpia kriteerejä ja suosituksia kouluruokailun toteuttamiselle antaa kouluruokailusuositus (2008). Kouluruokailun reunaehdot vaikuttavat luonnollisesti ruoan ja ruokailutilan laatuun. Kouluruokailun reunaehdot riippuvat kunnasta, jossa koulu sijaitsee, sillä kunnan koko ja taloudellinen tilanne vaikuttavat toimintamallien ja ratkaisujen valintaan (Lintukangas ym. 1999, 26).

Kouluruokailu toteutetaan kunnasta riippuen joko osana kunnallista ruokapalvelun asiantuntijaorganisaatiota tai ostopalveluhankintana ulkopuoliselta yritykseltä (Lintukangas 2009, 16). Esimerkiksi tutkimuskunnassa lähes kaikkien koulujen ruokapalvelut on ulkoistettu ruokapalveluyritykselle. Kouluruokailun kustannukset ovat suuri menoerä koulutoimen taloudessa, vaikka yksittäisellä kouluateriaalla onkin pienet kustannukset (Lintukangas 2007, 49). Vuonna 2010 keskimääräinen kouluateria maksoi 2,73 euroa. Käytetty rahasumma vaihteli kunnittain hieman riippuen muun muassa kunnan koosta ja ulkoistettujen palveluiden määrästä. (Haapanen 2011, 16.) Tästä summasta suurin osa (40 %) käytettiin henkilöstön palkkaukseen ja noin kolmannes (31 %) elintarvikkeisiin. Loput (29 %) jakautui muiden eri menojen kesken. (Emt., 13.)

Kouluruokalan henkilökunnalla on oltava hygieniapassi eli todistus hygieniosaamisesta. Hygieniapassin tarvitsee, jos käsittelee työssään pakkaamattomia ja helposti pilaantuvia elintarvikkeita. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014.) Varsinaista tutkintoa ei ruokapalvelutyöntekijänä toimimiseen edellytetä, mutta ammattitaitoa työkennellä suurkeittiössä lisää toisen asteen catering-alan tai hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto (Ammattinetti 2014). Myös ammatillisella lisä- tai täydennyskoulutuksella voidaan hankkia työhön lisävalmiuksia tai vahvistaa jo olemassa olevia (Lintukangas 2007, 43). Haapasen (2011, 26) mukaan lähivuosien haasteena ruokapalveluissa saattaa kuitenkin olla koulutetun henkilökunnan saatavuus.

Kouluruokailun yhteydessä logistiikkaan voitaisiin ajatella kuuluvaksi esimerkiksi elintarvikkeiden ja välineiden hankinta, kuljetus ja varastointi. Osa näistä, esimerkiksi tarvikkeiden hankinta, on vahvasti yhteydessä taloudellisiin resursseihin, osa taas koulun fyysisiin resursseihin, esimerkiksi keittiön varastotilan suuruuteen. Lintukankaan ym. (1999) mukaan ruoka kuljetetaan usein keskuskeittiöistä jakelukeittiöihin joko lämpimänä tai kylmänä. Tehokkaat varastointi-, jäähdytys- ja kuumennuslaitteet tekevät

toiminnasta turvallisen ja taloudellisen. Järjestelyt ovat kuntakohtaisia. (Lintukangas ym. 1999, 26.)

Maa- ja metsätalousministeriö ja FCG (Finnish Consulting Group Oy) ovat julkaisseet oppaan julkisten ruokapalvelujen laatukriteereistä. Oppaassa otetaan kantaa muun muassa elintarvike-, ruokapalvelu- ja ateriankuljetushankintojen sekä asiakasviestinnän laatukriteereihin. Opas on tarkoitettu avuksi julkisten ruokapalveluiden tuottajille ja niille, jotka kilpailuttavat ruokapalveluja. (Haapanen, Hyrkkänen & Korhonen 2010.) Kuntien tulisi siis huomioida myös nämä laatukriteerit kouluruokailua järjestäessään.

### **2.2.3 Ruokailutila**

Tilalla, jossa ruokailu tapahtuu, on oleellinen rooli kouluruokailussa. Ruokailutilana toimii yleensä koulun ruokala, mutta pienissä kouluissa tai resurssien puutteessa ruokailu voi tapahtua myös omassa luokassa, koulun aulassa tai jossain muussa sopivassa tilassa. Oli koulun tilanne mikä tahansa, toimivan kouluruokailun toteutuksen perusedellytykset ovat hyvin hoidetut, tarkoituksenmukaiset tilat ja varusteet (Manninen 2007, 81). Tilat tulisi suunnitella sellaisiksi, että ruoan tuottaminen ja tilojen siivoaminen onnistuu niissä tehokkaasti, hygieenisesti ja laadukkaasti. Tilojen tulisi myös olla riittävän suuria ja tarvittaessa erilaisiin tilaisuuksiin taipuvia. Myös akustiikkaan tulisi jo rakennusvaiheessa kiinnittää huomiota meluhaittojen vähentämiseksi. (Emt., 81–83.)

Lintukankaan (2007) mukaan jo ruokailuympäristö itsessään voi edistää oppimista. Toimiva, esteettisesti kaunis tila nostaa kouluruokailun tasoa ja miellyttävyyttä. Pienilläkin asioilla ruokailutilan järjestämisessä voidaan saada aikaan suuria muutoksia: kalusteiden ja kasvien avulla tila voidaan jakaa osiin, jolloin viihtyisyys lisääntyy ja melu vähenee, puisista kalusteista syntyy siirrettäessä vähemmän ääntä kuin metallisista ja esimerkiksi verhot, pöytäliinat, kasvit ja oppilaiden kuvataidetyöt lisäävät ruokailutilan viihtyisyyttä. (Lintukangas 2007, 39.)

## **2.3 Kouluruokailun kasvatuksellinen merkitys**

Kouluruokailu on osa kasvatusta ja opetusta ja opettajan tehtävänä on sen ohjaaminen (Lintukangas 2007, 22). Myös perusopetuslain (1136/2003, 31 §) mukaan kouluruokailun tulee olla ohjattu. Pelkkä ruokailutilanteen valvominen ja kurinpito ruokalassa eivät kuitenkaan ole varsinaisesti ohjausta, vaan opettajan tulisi myös toimia esimerkkiruokailijana, eli syödä itse oppilaiden kanssa. Opettaja toimii aikuisen mallina ruokailutilanteessa ja edistää esimerkillään muun muassa hyvien tapojen ja terveellisen ruokavalion noudattamista. Kouluruokailussa tehokkainta onkin mallioppiminen. (Lintukangas 2007, 22, 41.) Varhain, jo lapsuudessa omaksutuilla ruokailutottumuksilla on elinikäiset terveydelliset vaikutukset, joten kouluruokailulla ja opettajan mallilla saattaa olla suuri merkitys tulevaisuuden kansanterveydelle (Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi 2007, 4).

Kouluruokailu on myös osa ruoka- ja tapakulttuuria, joten sen tehtävänä on siirtää kulttuuriperintöä sukupolvilta toisille (Risku-Norja 2011, 19). Opettajien lisäksi myös ruokapalveluhenkilöstö on mukana kasvatustyössä ja heillä on erityinen merkitys terveellisiin ruokailutapoihin ohjaamisessa sekä malliannoksen koostamisessa (Lintukangas 2007, 42).

### **2.3.1 Kouluruoan ravitsemuksellinen laatu ja ravitsemuskasvatus**

Perusopetuslain (1136/2003, 23§) mukaan vuodessa on 190 koulupäivää ja perusopetus on yhdeksän vuoden mittainen (1136/2003, 9§). Lapsille tarjotaan jokaisena koulupäivänä lounas, eli lapsi syö peruskoulun aikana yhteensä jopa 1710 kouluateriaa. Kouluruoalla on siten valtava merkitys lapsen ruokavaliossa. On esitetty, että Pohjoismaissa lapset syövät liian vähän kuituja, hedelmiä ja vihanneksia ja kuluttavat epäterveellisen paljon rasvaisia ja sokeripitoisia ruokia (Johansson ym. 2009, 26). Tässä Johanssonin ym. (2009) tutkimuksessa tutkittiin 10–11-vuotiaita tanskalaisia, suomalaisia, norjalaisia ja ruotsalaisia koululaisia ja heidän käsityksiään epäterveellisestä ja terveellisestä ruoasta, arki- ja juhlasönnästä sekä heidän fyysisistä ja sosiaalisista ruokaympäristöistään.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL on huolissaan lasten ja nuorten ylipainon lisääntymisestä (Kansallinen lihavuusohjelma 2012–2015). Lintukankaan (2007, 22) mukaan säännöllinen ruokailu ja kunnollinen koululounas ehkäisevät ylipaino-ongelmia ja syömishäiriöitä ja tukevat lapsen normaalia kasvua. Kouluruokailusuosituksessa (2008, 5) todetaan, että lapsuudessa ja nuoruudessa omaksutut terveelliset ruokailutottumukset ehkäisevät monia sairauksia ja säästävät siten kunnan terveystalvumenonja. Kouluruokailu voi siten olla tukemassa terveellisten ruokailutottumusten oppimista.

Kouluruokailusuositus antaa ohjeita kouluruoan ravitsemukselliseen sisältöön. Koululounaan ravintosisällön suunnitteluun vaikuttavat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2005 laatimat suomalaiset ravitsemussuositukset (Kouluruokailusuositus 2008, 7). Ravitsemussuositukset perustuvat pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin, joiden perusta on laajoissa tieteellisissä tutkimustuloksissa. Suositukset on laadittu terveille ja kohtalaisesti liikkuville ihmisille, joita suurin osa peruskoulun oppilaistakin on. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2005, 4.)

Kouluruokailusuositus painottaa erityisesti rasvan laadun ja energiaravintoaineiden huolehtimisesta suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisiksi. Koululounaan tulisi sisältää energiaa 550–860 kcal oppilaan iästä ja koosta riippuen. Kouluruoan tulisi olla myös täysipainoista ja maukasta. Täysipainoiseen koululounaaseen sisältyy lämmin ruoka, kasvislisäke, ruokajuoma (maito tai piimä), sekä leipä ja levite. Tarkemmin eriteltynä hyvä koululounas sisältää kasviksia, hedelmiä ja marjoja, runsaskuituista ja vähäsuolaista leipää, pehmeää kasvisrasvaveitettä, kasviöljypohjaista salaattinkastiketta, perunaa tai riisiä tai pastaa, vähärasvaista lihaa tai leikkelettä, kalaa vähintään kerran ja mieluummin kaksi kertaa viikossa, rasvattomia tai vähärasvaisia maitovalmisteita ja vettä janojuomaksi. (Kouluruokailusuositus 2008, 7–8.)

Kouluruokailusuositus (2008, 10) esittelee ravitsemussuositukseen perustuvan lautasmallin, jossa puolet lautasesta täytetään kasviksilla, neljännes perunalla, pastalla tai riisillä ja neljännes lihalla, kalalla, munalla tai pavuilla. Oppilaan tulisi syödä kaikki aterian osat, jotta tavoitteena oleva kolmannes oppilaan päivittäisestä energiantarpeesta täyttyisi (emt., 8; Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi 2012, 27). Myös erityisruokavaliot tulee huomioida kouluruokalassa ja niiden tulee täyttää yleiset ravitsemus-

suositukset, jos mahdollista. Erityisruokavalioita tarjotaan terveydellisistä, eettisistä tai uskonnollisista syistä. (Partanen 2007, 103.)

Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen tutkimuksen (Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi 2012, 12) mukaan noin 70 % yläkoulun, lukion ja ammatillisten oppilaitosten oppilaista syö kouluaterian päivittäin, mutta vain noin kolmannes syö kouluruokailusuosituksen mukaisesti kaikki aterian osat. Sen sijaan noin puolet oppilaista syö koulupäivän aikana jotain koululounaaseen kuulumatonta, kuten esimerkiksi hampurilaisia, leipää, makeisia ja virvoitusjuomia (emt., 15–16). Kouluruokalassa tulisi jokaisella lounaalla olla esillä malliateria, joka ohjaa oppilaita kokoamaan sopivan annoksen itselleen. Malliaterian tulee sisältää kaikki aterian osat ja olla esillä ruokalassa näkyvällä paikalla. (Kouluruokailusuositus 2008, 10.) Opettajan tulisi huolehtia, että oppilas osaa koostaa sopivan ateriakokonaisuuden, mutta oppilas on lopulta kuitenkin itse vastuussa siitä, mitä hän kouluaterialla syö (Partanen 2007, 92).

### **2.3.2 Sosiaalinen vuorovaikutus, ruoka- ja tapakulttuuri**

Kouluruokailu on oivallinen tilanne harjoitella hyviä tapoja ja sosiaalisia taitoja. Opettajan ruokaillessa yhdessä oppilaiden kanssa tapahtuu hyvien tapojen opettaminen luontevasti. Opettajan käyttäytymisellä ja ohjauksella on kaikkein suurin merkitys tapojen oppimiseen, joten opettajan olisi tärkeää hallita tapakulttuuri ja pöytätavat itse hyvin. Hyviin ruokailutapoihin kuuluu muun muassa asiallinen keskustelu, käytös ja pukeutuminen ruokailutilanteessa. (Lintukangas ym. 2007, 27–28.) Lisäksi ruokailutilanteessa opitaan esimerkiksi odottamaan omaa vuoroa, ottamaan sopiva määrä ruokaa, käyttämään ruokailuvälineitä ja syömään siististi (Mikkola-Montonen 1996, 40).

Opettajan lisäksi sosiaalisia vuorovaikutustaitoja ruokailutilanteessa opettavat myös koulutoverit. Johanssonin ym. (2009) pohjoismaista kouluruokailua koskevan tutkimuksen mukaan etenkin tytöillä ruokailun sosiaalinen merkitys näyttäisi olevan suuri. Tytöt yleensä käyttivät ruokataulun rakentaakseen ja vahvistaakseen sosiaalisia suhteitaan. He juttelivat ja hymyilivät toisilleen ja istuessaan eri pöydissä vierailivat toistensa luona ruokailun aikana. Oppilaat eivät kuitenkaan kiinnittäneet huomiota muiden kuin oman luokan oppilaisiin. (Johansson ym. 2009, 34.)



Kouluruokailussa opitaan perinteistä ja uutta suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria, joten ruokailutilanne toimii siten myös kulttuuriperinnön siirtäjänä. Ruokailussa voidaan mainiosti oppia myös muiden maiden ruokakulttuureista erilaisten kansainvälisten ruokien muodossa. Esimerkiksi kansalliset ja kansainväliset juhlat voivat näkyä ruokalassa teemapäivin sekä juhlallisina kattauksin ja koristeluin. (Lintukangas ym. 2007, 30–31.)

### **2.3.3 Ruokakasvatus**

Risku-Norja (2011) tarkastelee käsitettä ruokakasvatus osana kestävyyskasvatusta. Ruokakasvatuksen kokonaistavoitteena on kasvattaa oppilaiden ruokaan liittyvää tietoisuutta. Heidän tulisi kyetä kriittiseen ajatteluun ja tiedostamaan omien ruokavalintojensa merkitys niin itsensä kuin ympäristönkin kannalta. Ruokakasvatukseen liittyvät myös ruoan kulttuuriset merkitykset ja sen luonne on kokonaisvaltainen ja tilannesidonnainen. (Risku-Norja 2011, 17–18.) Myös Lintukangas (2007) puhuu kouluruokailun yhteydestä kestävä kehityksen tavoitteisiin. Kouluruokailussa voidaan luontevasti oppia, miten esimerkiksi jätteiden määrään on mahdollista vaikuttaa. Kouluruokailu toimii hyvänä harjoittelutilanteena moniin koulun ympäristö-, kuluttaja-, kansainvälisyys-, suvaitsevaisuus- ja kulttuurikasvatuksen aiheisiin. (Lintukangas 2007, 31.)

Koulujen ruokakasvatus voi toteutua monin eri tavoin koulutyön yhteydessä. Monilla kouluilla on tapana syksyisin kerätä oppilaiden kanssa metsämarjoja tai sieniä tai lähteä kalastamaan. Luokkaretkien järjestäminen esimerkiksi maatalolle ei ole harvinaista. Useissa kouluissa oppilaat ovat myös itse apuna kouluruokailun järjestelyissä. Oppilaat voivat osallistua siivoukseen, kattaukseen, roskien vientiin, kummiluokkien ruokailun valvomiseen ja avustamiseen tai ruokalan koristeluun. Ruoan valmistukseen tai jakeiluun oppilaat eivät sen sijaan yleensä osallistu. Teema- ja juhlapäivinä ruoka on usein tärkeänä osana päivän ohjelmaa. (Risku-Norja 2011, 29–30.) Oppilaat voivat myös tutustua työharjoittelujaksolla erilaisiin keittiöhenkilökunnan tehtäviin (Lindroos 2006, 24). Tietoisuutta ruoasta lisätään eri oppiaineiden tunneilla, mutta kouluruokailutilanteen merkitys ruokakasvatukselle lienee valtava, kun opittu voidaan yhdistää käytäntöön ja aitoon kontekstiinsa. Opetussuunnitelman ohjatessa keskeisesti koulutyötä

tulisi ruokakasvatus ja sen tavoitteet kirjata koulujen opetussuunnitelmiin (Risku-Norja 2011, 36). Tähän tutkimukseen osallistuneiden koulujen opetussuunnitelmissa ei ole asetettu tarkkoja ruokakasvatuksen tavoitteita: ensimmäisessä tutkimuskoulussa tavoitteita ei ole lainkaan, ja toisen tutkimuskoulun kohdalla on mainittu vain yleisesti, että kouluruokailussa käsitellään terveys- ja ravitsemusasioita.

Myös ruokapalveluhenkilöstö on mukana oppilaiden ruokaan liittyvässä kasvatustyössä, erityisesti terveellisiin ruokailutottumuksiin ohjaamisessa (Lintukangas 2007, 42). Lintukankaan ja Palojoen (2011) mukaan olisi tärkeää, että kouluruokailuhenkilöstö saisi koulutusta kasvatustehtävänsä. Koulutus voisi olla täydennyskoulutusta tai kuulua jo ruokapalvelualan opiskelijoiden opintoihin, jolloin kouluruokailutyöhön pätevöitymisen ehtona olisi hygieniapassin kaltainen näyttötodistus kasvattajuusosaamisesta. (Lintukangas & Palojoki 2011, 355.) Tällä hetkellä ruokapalveluhenkilöstölle järjestetään esimerkiksi vuoden mittaista kurssimuotoista Taitavaksi Ruokapalveluosajaksi (TaRu) -koulutusta, jossa keskitytään muun muassa ruoka- ja ravitsemuskasvatukseen, henkilökunnan voimaantumiseen ja osaamisen kehittämiseen (Edutaru Oy 2014).

Ruokapalveluhenkilöstön kasvatustyöhön osallistumisessa voi kuitenkin olla ongelmia. Lintukankaan (2009, 6) mukaan ruokapalvelualalla kasvaneet tehokkuusvaatimukset saattavat rajoittaa ruokapalveluhenkilöstön aikaa siten, ettei henkilöstö ehdi keskittymään muuhun kuin ruoan tarjoilutehtäviin kasvatustehtävien jäädessä vähemmälle. Olisikin tärkeää sopia yhdessä koulun rehtorin ja ruokapalveluhenkilöstön kanssa siitä, mitä heidän valtuuksiinsa ja velvollisuuksiinsa sisältyy (Lintukangas 2009, 27).

Toisaalta myös opettajien koulutukseen olisi hyvä sisällyttää kouluruokailua käsittelevä opintokurssi. Ruokailu tulisi mieltää oppiaineeksi ja ymmärtää opetuksellisena ja kasvatuksellisena ”lounasoppituntina”. Kouluruokailulla on ensiarvoinen rooli ruokakasvatuksen toteuttamisessa, ja ainakin toistaiseksi ruokailutilanne sisältää vielä paljon käyttämättömiä mahdollisuuksia. (Lintukangas & Palojoki 2011, 355–356.)

### 3 LASTEN NÄKÖKULMA KOULURUOKAILUUN

#### 3.1 Asenteet kouluruokailua kohtaan

Maailman terveysjärjestö WHO:n koululaistutkimuksen (Social determinants of health and well-being among young people 2012, 46–47) mukaan Suomi sijoittui oppilaiden kouluviihtyvyyden mittauksessa jokaisessa tutkitussa ikäluokassa (11-, 13- ja 15-vuotiaat) aivan listan häntäpäähän. Tutkimuksen listauksessa oli mukana 39 maata ja aluetta Euroopasta ja Pohjois-Amerikasta (emt., 2). Kouluruokailu voi olla osaltaan joko vahvistamassa tai heikentämässä oppilaiden kouluviihtyvyyttä. Esimerkiksi Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen tutkimuksen (Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi 2012, 22) mukaan koulunkäynnistä pitävistä pojista 74 % ja tytöistä 73 % söi kouluruoan viitenä päivänä viikossa. Koulunkäynnistä pitämättömistä oppilaista taas kouluruokaa söi huomattavasti pienempi osuus, pojista 51 % ja tytöistä 42 %. Kouluruoan syömisellä on siis yhteys kouluviihtyvyyteen. Tutkimuksessa oli mukana peruskoulun yläkoululaisia sekä lukioiden ja ammatillisten oppilaitosten opiskelijoita. (Emt., 20). Kouluruokailun tulisi olla virkistyshetki, joka auttaa lasta jaksamaan koulupäivän loppuun saakka. Tärkeää olisi, että aterian voisi syödä rauhassa ilman turhaa kiirettä ja hälinää. Viihtyisä ruokailuympäristö tukee osaltaan kiireetöntä ateriaa. (Partanen 2007, 91–92.)

Kouluruoan syömiseen ovat yhteydessä myös oppilaan elintavat (esimerkiksi tupakointi) ja hänen oma arvionsa ylipainosta (Suomalaisnuorten kouluaikainen ateriointi 2012, 20). Esimerkiksi tupakoimattomista oppilaista koululounaan syö viitenä päivänä viikossa noin 70 %, kun taas tupakoivista oppilaista sen syö vain noin 60 %. Itseään normaalipainoisina pitävistä oppilaista noin 70 % syö koululounaan päivittäin ja ylipainoisina pitävistä oppilaista vain 62 %. (Emt., 21.) Samassa tutkimuksessa selvitettiin myös oppilaiden tyytyväisyyttä kouluruokailuun. Oppilaista 78 % pitää ruokailuun varattua aikaa riittävänä ja 76 %:n mielestä koululounaan määrä on riittävä. Koululounaan laatua pitää hyvänä noin 45 % ja makua 47 % oppilaista. Yli puolet oppilaista on siis tyytymättömiä kouluruoan laatuun ja makuun ja noin neljännes kouluruokailuun varattuun aikaan ja ruoan määrään. (Emt., 25.)

Myös kouluruokailun imagolla saattaa olla vaikutusta oppilaiden asenteisiin kouluruokailua kohtaan. Kun kouluruokailu on määritelty perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden (2004, 25) mukaan tukipalveluksi osana oppilashuoltoa, se jää jo opetussuunnitelmatasolla vaille kaipaamaansa arvostusta. Lintukankaan (2009) mukaan ruokapalveluhenkilöstö näkee pientenkin muutosten nostavan kouluruokailun imagoa. Esimerkiksi ruokalan henkilökunta voi tarkastella omaa käytöstään ja puhetaipojaan: kouluruokalan sijaan tulisi puhua kouluravintolasta, valvonnan sijaan ohjauksesta ja jakelun sijaan tarjoilusta. Arvostavalla puheella voidaan nostaa kouluruokailun imagollista kuvaa. (Lintukangas 2009, 155.) Yleensäkin myönteisellä olemuksella ja ystävällisyydellä on vaikutusta kouluruokalan asiakkaiden tyytyväisyyteen. Keittiöhenkilökunnan olemus, ilmeet ja eleet sekä äänensävyt voivat merkitä joillekin jopa enemmän kuin itse ruoka. (Lintukangas ym. 1999, 31.)

Persson Osowski, Göranson ja Fjellström (2011) ovat toteuttaneet Ruotsissa tutkimuksen, jonka tavoitteena oli selvittää, miten lapset suhtautuvat ruokaan ja ruokailuun kouluruokailukontekstissa. Tutkimusmenetelminä on käytetty muun muassa fokusryhmähaastattelua. Tutkimuksen mukaan lasten asenteet kouluruokailua kohtaan ovat ristiriitaiset. Lapset omien sanojensa mukaan sekä pitivät että eivät pitäneet kouluruoasta, ja välillä puheet olivat ristiriidassa havainnoinnin perusteella saatujen tietojen kanssa. Lapset myös helposti yhtyivät ryhmähaastattelussa tovereidensa negatiivisiin mielipiteisiin, vaikka he kyselylomakkeissa olisivat itse puhuneet kouluruoasta positiiviseen sävyyn. Kouluissa näytti olevan vallalla myytti pahanmakuisesta ja huonolaatuisesta ruoasta: lasten ikään kuin odotettiin pitävän ruokaa huonona. (Persson Osowski ym. 2011, 57.) Persson Osowski (2012) kuitenkin muistuttaa, että nämä odotukset ovat sidoksissa kulttuuriin: se, mitä täällä pidetään luonnollisena, voidaan jossain toisessa kulttuurissa kokea aivan eri tavalla. Esimerkiksi maksuton kouluruoka ei ole itsestäänselvyys joka paikassa, joten kunnioitus sitä kohtaan voisi muualla olla aivan toisenlainen. (Emt., 51.)

Ruckenstein (2012) on tutkinut kouluruokailulle annettuja merkityksiä, tavoitteita ja institutionaalisia puitteita tavoitteenaan osoittaa, miten nämä merkitykset ja ruokailukäytännöt vaikuttavat lasten kouluruoan syömiseen. Ruckensteinin tutkimuksessa suomalaiset peruskoulun oppilaat kertoivat arvostavansa maksutonta kouluruokaa.

Ruoka koettiin usein energianlähteenä ja vatsantäytteenä, mutta kuitenkin sen järjestämisen ajateltiin olevan edistyksestä Suomessa. Kouluruoka pitää koululaiset virkeinä, ja sen tarjoamista ei oppilaiden mielestä saa missään nimessä lopettaa tai tehdä oppilaille maksulliseksi. (Emt., 165.)

Lapsiasiavaltuutetun toimiston selvityksessä (Tuononen 2009) peruskoululaisilta kysyttiin, mitä hyvää ja mitä parannettavaa koulussa on. Kouluruokailu oli lasten mielestä erittäin tärkeää ja maksuton kouluruoka sai kehuja ja arvostusta osakseen. Kuitenkin kouluruoassa koettiin olevan myös paljon parannettavaa: lapset ja nuoret toivoivat maukkaampaa, terveellisempää ja monipuolisempaa ruokaa. He myös ehdottivat vastauksissaan, että aikuisten tulisi ottaa lasten mielipiteet huomioon ruokalistan suunnittelussa. (Tuononen 2009, 20–21.)

### **3.2 Lapsilähtöisyys ja osallisuus**

Lapsilähtöisyydelle ei ole olemassa yleisesti hyväksyttyä, selkeää määritelmää. Joka tapauksessa lapsen huomioiminen yksilönä, jokaisen lapsen henkilökohtaisten tarpeiden tunnistaminen ja omaehtoisen oppimisen tukeminen ovat keskiössä. (Hujala, Puroila, Parrila-Haapakoski & Nivala 1998, 58). Lapsilähtöinen kasvatusta korostaa lapsen yksilöllisyyttä ja luonnollista kehitystä. Lapsilähtöisesti toimivan aikuisen tulisi kuunnella lasta ja kunnioittaa tämän näkemyksiä. (Kuokkanen 2008, 27.)

Hanhivaaran (2006, 32–33) mukaan osallisuus merkitsee yksilön ja ryhmän, yhteisön tai yhteiskunnan välistä suhdetta, johon yksilö kokee kuuluvansa mukaan ja siten tuntee olonsa merkittäväksi. Osallisuuteen kuuluu oikeus saada tietää itseä koskevista asioista sekä mahdollisuus ilmaista niistä mielipiteensä ja vaikuttaa niihin (Sosiaaliportti 2014). Lansdownin (2001, 4) mukaan lapsilla on ainutlaatuista tietoa ja kokemuksia maailmasta lapsen näkökulmasta katsottuna, ja siten ainutlaatuisia näkemyksiä ja ideoita. Lasten osallistuminen heitä itseään koskevista asioista päättämiseen on tärkeää, mutta ongelmallista: autonomian tunne on tärkeä osa lapsen hyvinvointia, mutta kuitenkin lasten hyvinvointi riippuu myös heidän turvallisuudestaan ja aikuisten on siksi usein tehtävä päätöksiä lasten puolesta. Joskus ristiriitaa sen välillä, mitä lapset toivovat ja

mitä aikuiset uskovat olevan lapsille parasta, on vaikea ratkaista. (Thomas 2000, 101, 179.)

Lapsen oma osallisuus yhteisössään, esimerkiksi luokassa, on tärkeää sekä lapsen oman sosiaalisen kehityksen että ryhmän vuorovaikutussuhteiden kehittymisen kannalta (Rasku-Puttonen 2006, 112). Vaikka päämääränä tulisi olla lapsen aloitteellisuuden ja yritteliäisyyden kehittyminen, koulun käytäntöjä johtavat usein opettajat tai koulun muut aikuiset. Lapset voivat esimerkiksi oppia omalla toiminnallaan rakentamaan luokkaan hyvää ilmapiiriä, kun he saavat osallistua heitä koskevista asioista päättämiseen eikä vastuu ole pelkästään opettajalla. (Emt., 121–122.) Lapsen vaikutusmahdollisuuksien ja osallisuuden toteutuminen kouluissa ajattelisi edellyttävän oppilaskunnan hallituksen ja muiden vaikutuskanavien lisäksi myös turvallista ja mielipiteille avointa ilmapiiriä.

Pedagogisesta näkökulmasta lapsen omien mielipiteiden, kokemusten ja ajatusten kysyminen ohjaa häntä oppimisen kannalta tärkeiden metakognitiivisten ajattelutaitojen kehittämiseen. Lapsi oppii siten tiedostamaan ja pohtimaan omaa ajatteluaan ja oppii myös luovaan ajatteluun tarvittavia taitoja (Turja 2000, 170.) Lapsen osallisuuden lisäämisellä on Lansdownin (2001) mukaan myös monia muita vaikutuksia lapseen. Se voi esimerkiksi kasvattaa hänen itsetuntoaan, antaa tunteen siitä, että hän pystyy vaikuttamaan tärkeisiin päätöksiin ja antaa hänelle taitoja puolustaa itseään, kun hänen oikeuksiaan laiminlyödään. (Lansdown 2001, 8.) Lasten näkemysten kuunteleminen voi saada myös kasvattajat tiedostamaan oman toimintansa vaikutukset paremmin ja saada heidät mahdollisesti muokkaamaan omia tietojaan ja toimintatapojaan (Turja 2000, 174).

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa (2004) osallisuus tulee esille useamman kerran. Esimerkiksi oppilaan osallisuutta suomalaisessa yhteiskunnassa ja kansainvälistyvässä maailmassa tuetaan opetuksen avulla, opetussuunnitelman perusteet perustuvat oppimiskäsitykseen, jonka mukaan oppiminen synnyttää kulttuurista osallisuutta ja opettajan tehtävänä on tukea oppilaan osallisuutta (POPS 2004, 14, 18, 23). Lisäksi osallisuus tulee esille useiden eri oppiaineiden sisällöissä sekä opetusta eheyttävissä aihekokonaisuuksissa, erityisesti osallistuva kansalaisuus ja yrittäjyys -aihekokonaisuudessa (emt., 40–41).

Turjan (2000) mukaan on modernin lapsuuskäsityksen arvojen mukaista lisätä lapsen osallisuutta, antaa hänelle oikeus ilmaista omia näkemyksiään ja nähdä hänet pätevänä ja tasa-arvoisena kansalaisena. Näitä arvoja ovat esimerkiksi lapsilähtöisyys ja meta-kognitiivisten ajattelutaitojen kehittäminen. (Emt., 168–170.) YK:n lapsen oikeuksien sopimuksen (1989, 11) 12. artiklassa lapsen oikeus osallisuuteen häntä koskevissa asioissa ilmaistaan seuraavasti: "Sopimusvaltiot takaavat lapselle, joka kykenee muodostamaan omat näkemyksensä, oikeuden vapaasti ilmaista nämä näkemyksensä kaikissa lasta koskevissa asioissa. Lapsen näkemykset on otettava huomioon lapsen iän ja kehitystason mukaisesti." Lapsen näkökulmaa arvostava opettaja luo työssään pedagogisia käytäntöjä, jotka tukevat lasten osallisuutta ja auttavat lapsia kertomaan omista kokemuksistaan, ajatuksistaan ja tunteistaan vuorovaikutuksessa aikuisten ja muiden lasten kanssa (Turja 2000, 168).

Horelli (1992) on tutkinut kouluruokailua sekä lasten osallistumisen ja terveyden välisiä suhteita lapsia osallistavalla tutkimusotteella. Tutkimuksen tavoitteena oli muun muassa luoda tilanteita, joissa lapset saivat osallistua kouluruokailun kehittämiseen konkreettisesti sekä edistää oppilaiden ja koko kouluyhteisön terveyttä. Tutkimukseen osallistuneet kolmasluokkalaiset saivat listata oman kouluruokailunsa ongelmakohtia. Lasten mainitsemia ongelmia ovat esimerkiksi "Ruoan pitäisi olla hyvää", "Ei oo tarpeeksi ruokaa", "Miksei oo ruokarauhaa?", "Ruoka on pahaa", "Miksi jätskiä ei oo useammin?", "Kun joskus on niin kumisia perunoita" ja "Aikaa on liian vähän syödä" (emt., 11–12.) Tutkimuksen mukaan lasten osallistamisella oman kouluruokailun kehittämiseen oli positiivisia vaikutuksia niin lasten mielipiteisiin kouluruoasta kuin hieman kouluyhteisön terveyteenkin. Kouluun oli perustettu ruokailutoimikunta, johon kuului jokaiselta luokalta kaksi edustajaa ja jonka tavoitteena oli kehittää kouluruokailua. Toimikuntaan osallistuneilta lapsilta oli saatu muun muassa seuraava, osallistamisen positiivisia vaikutuksia hyvin kuvaava kommentti: "Ruokakin maistuu nyt niin hyvältä, kun on itse saanut olla päättämässä." (Emt., 38.)

Lapsiasiavaltuutetun toimiston selvityksen (Tuononen 2009) mukaan lapset ja nuoret kokevat vaikuttamismahdollisuutensa koulussa usein vähäisiksi. He toivovat enemmän mahdollisuuksia osallistua koulutyön ja -yhteisön kehittämiseen ja kokevat eniten parantamista vaativaksi kohteeksi kouluruokailun (Tuononen 2009, 4.) Pekin ja

Tammisen (2002) tutkimuksessa tuli esille, että myös opettajien mielestä lasten vaikutusmahdollisuuksia tulisi lisätä kouluruokailun järjestämiseen ja ruokalistan laatimiseen liittyen. Erityisen tärkeitä vaikutusmahdollisuudet olisivat pienille oppilaille, sillä ruokailu merkitsee varsinkin heille huolenpidon kokemusta ja on siten tärkeä osa koulupäivää. (Emt., 36.) Myös Lintukangas ym. (1999, 21) painottavat oppilaiden osallistumista kouluruokailun kehittämiseen, jotta siitä saataisiin heidän odotuksiaan ja toiveitaan vastaava oppimistilanne. Näin ruokailun miellyttävyys ja arvostus sitä kohtaan lisääntyisivät. Tässä tutkimuksessa haluttiin korostaa lasten osallisuutta ja lapsilähtöisyyttä tuomalla esiin lasten ääni ja kuulemalla nimenomaan lasten omia mielipiteitä ja näkemyksiä kouluruokailusta.



## 4 TUTKIMUSONGELMAT

Tutkimuksen tavoitteena on selvittää, mistä lapset keskusteleivat, minkälaisia teemoja he tuovat kouluruokailukeskusteluun ja miten he perustelevat näkemyksiään. Lisäksi selvitetään, mitkä asiat lapset kokevat tärkeiksi kouluruokailussa ja millaisena lapset kokevat kasvattajien eli opettajien ja ruokalan henkilökunnan roolin kouluruokailussa, tai nostavatko lapset esille aihetta kouluruokailusta keskustellessaan. Tutkimuksessa halutaan tuoda esiin lasten ääni antamalla heidän itse johdatella keskustelua. Tarkoituksena on saada aikaan lasten välistä, luonnollista keskustelua ja näin selvittää lasten omia ajatuksia kouluruokailusta.

Tutkimusongelmat ovat:

1. Mitä aiheita lapset nostavat esiin keskusteltaessa kouluruokailusta?
2. Mikä kouluruokailussa on lasten mielestä tärkeää?
3. Millaisena lapset kokevat kasvattajien roolin kouluruokailutilanteessa?

## 5 TUTKIMUSMENETELMÄ

Tutkimus on luonteeltaan laadullinen ja siinä on fenomenologisen tutkimuksen piirteitä. Fenomenologinen tutkimus keskittyy ihmisen subjektiivisen kokemuksen tutkimiseen (Perttula 2011, 116). Tässä tutkimuksessa aineistona ovat ryhmähaastatteluissa esiin tulleet oppilaiden kokemukset, toiveet, arvostukset ja mielipiteet. Tutkimusmenetelmä on lapsia osallistava. Usein lapset ovat vain tutkimuksen kohteena, mutta he eivät saa olla itse mukana ratkaisemassa ongelmia. Lapsen asenteita ja tietämystä tutkittaessa on tärkeää antaa lasten itse puhua ja käyttää tutkimusmenetelmiä, jotka tuovat lapset enemmänkin kanssatutkijoiksi, kuin tutkimuksen kohteeksi. (Johansson ym. 2009, 28.)

Tutkimuksen aineisto on osa ProMeal-tutkimuksen aineistoa. ProMeal-tutkimusryhmä hankki yhteistyökoulut sekä tutkimusluvut näiden koulujen tutkimukseen osallistuvien oppilaiden vanhemmilta. Osallistuminen oli oppilaille täysin vapaaehtoista, eikä siitä aiheutunut heille haittaa esimerkiksi koulutyöhön. Oppilaalla oli myös oikeus halutessaan keskeyttää tutkimukseen osallistuminen missä tutkimuksen vaiheessa tahansa.

### 5.1 Tutkimusjoukko

Tutkimuksessa tutkittiin kahden varsinaissuomalaisen alakoulun neljäsluokkalaisia. Tiedonkeruumenetelmänä käytettiin fokusryhmähaastattelua, jossa oppilaat keskustelivat 5–6 hengen pienryhmissä. Tutkimusjoukkona oli kuuden pienryhmän oppilaat (N = 35). Neljä pienryhmistä oli ensimmäisestä tutkimuskoulusta: kaksi ryhmistä oli sekaryhmiä, yksi ryhmä koostui pelkistä tytöistä ja yksi ryhmä pelkistä pojista. Toisen tutkimuskoulun kaksi pienryhmää olivat molemmat sekaryhmiä. Haastatteluun osallistuvat oppilaat arvottiin, mutta haastattelusta oli myös mahdollista kieltäytyä. Yksi oppilas kieltäytyi osallistumasta, ja hänen tilalleen arvottiin uusi haastateltava. Tämän tutkimuksen tutkimusjoukko oli vain osa koko ProMeal-tutkimukseen osallistuneista lapsista.

## *Tutkimuskoulut*

Tutkimuskoulujen ruokaloita havainnoitiin koulujen kuvailun mahdollistamiseksi ja jotta lasten keskusteluista ilmenneet asiat voitiin asettaa paremmin kontekstiinsa. Havainnointi ei siis ollut varsinainen tutkimusmenetelmä, mutta sitä hyödynnettiin analyysin apuna. Molemmat tutkijat osallistuivat havainnointiin ja keskustelivat havainnoistaan myös muun ProMeal-tutkimusryhmän kanssa.

Tutkimuksen osallistajat olivat kahdesta alakoulusta. Toinen tutkimuskoulusta sijaitsee erään varsinaissuomalaisen kaupungin laidalla, lähes maaseutumaisessa miljöössä. Tässä koulussa ruoka tehdään koulun omassa keittiössä. Toinen tutkimuskoulu taas sijaitsee saman kaupungin kaupunkimaisessa lähiössä. Tähän kouluun ruoka tuodaan toisessa koulussa sijaitsevasta keskuskeittiöstä. Muuten koulujen ruokailuissa ei ole merkittäviä eroja. Ruoan tuottaa molempiin kouluihin sama ruokapalveluyritys. Molemmissa kouluissa syödään ruokalassa, koko luokka ruokailee yhtä aikaa ja luokan opettaja syö oppilaiden kanssa. Oppilaat menevät pääsääntöisesti syömään samoihin pöytiin, missä muut oman luokan oppilaat istuvat. Oppilaille on mahdollisuus monenlaiseen sosiaaliseen vuorovaikutukseen ruokailutilanteen aikana.

Keittiöhenkilökuntaa näkyy ruokalassa ruokailun aikana lähinnä silloin, kun he täyttävät ruoka-astioita tai vievät tyhjiä astioita pois. Malliannosta ei ole esillä kummankaan koulun ruokalassa. Molemmissa kouluissa ruokatunti kestää 30 minuuttia, josta 15 minuuttia on periaatteessa varattu ruokailuun ja 15 minuuttia välituntiin. Molemmissa ruokaloissa on jonkin verran mietitty äänieristystä: turhaa melua ehkäistään verhojen, kattopaneelien ja tuolien kumijalkojen avulla.

## **5.2 Aineistonkeruu**

Tutkimusaineisto kerättiin haastattelemalla neljäsluokkalaisia pienryhmissä. Puoli-strukturoidut haastattelut kestivät yhden oppitunnin ajan, eli noin 45 minuuttia. Haastattelut toteutettiin tutkittavien oppilaiden kouluilla tiloissa, joissa ei haastatteluhetkellä ollut haastattelijan ja tutkimusavustajien lisäksi muita paikalla. Haastattelut videoitiin kahta videokameraa käyttäen. Haastattelujen aluksi haastattelijalla kerron haastattelun ole-

van täysin luottamuksellinen ja videoiden päätyvän vain tutkijoiden käyttöön. Haastattelija painotti jokaisen oikeutta kertoa oma mielipiteensä vapaasti ja pyrki saamaan aikaan avoimen ja rennon tunnelman. Haastattelija korosti haluavansa kuulla lasten omia ajatuksia. Tämän jälkeen kaikki keskustelun osallistujat myös sanoivat nimensä haastatteluaineiston analyysin helpottamiseksi. Varsinaisena haastattelijana toimi ProMeal-tutkimuksen tutkija, ja tämän tutkimuksen tutkijat toimivat haastattelutilanteissa avustajina, kuvaajina ja muistiinpanojen kirjoittajina.

Haastattelussa käytettiin apuna kouluruokailuun liittyviä valokuvia, joiden pohjalta oppilaat keskustelivat kouluruokailusta. Kuvia oli yhteensä 14 ja ne esittivät eri maiden kouluruokailutilanteita (Liite 1). Oppilaiden tehtävänä oli valita ensin kaksi omasta mielestä kiinnostavinta kuvaa, joista haluaisivat keskustella. Kukin oppilas sai kaksi kiveä, jotka asetettiin omasta mielestä mielenkiintoisten kuvien päälle sen jälkeen, kun kuvia oli hetken aikaa katseltu. Kolme eniten kiviä saanutta kuvaa valittiin yhteiseen keskusteluun. Kuvista keskusteltiin yksi kerrallaan. Ensimmäiseksi jokaisen kuvan kohdalla kysyttiin mikä kuvan valinneita kuvassa kiinnosti. Sen jälkeen keskustelu oli melko vapaata, mutta haastattelija palautti keskustelun kouluruokailuun, jos keskustelu karkasi muihin aiheisiin. Lisäksi hän jakoi puheenvuoroja ja esitti tarvittaessa lisäkysymyksiä. Keskustelun tueksi haastattelija saattoi kysyä, millainen tunnelma kuvassa on ja pyytää vertaamaan sitä oman kouluruokailun tunnelmaan. Vapaan keskustelun lopuksi haastattelija kysyi kunkin kuvan kohdalla, mikä sen otsikko voisi olla paikallislehdessä. Kuvista keskusteluun oli haastattelussa varattu aikaa noin 30 minuuttia.

Kuvista keskustelun jälkeen oppilaat kirjoittivat ja piirsivät yhteisille papereille, mikä heidän mielestään on tärkeää kouluruokailussa. Lopuksi aiheista keskusteltiin yhteisesti. Tähän oli varattu aikaa noin 10 minuuttia. Haastattelun lopussa oli vielä noin viisi minuuttia aikaa nostaa halutessaan esiin aiheita, joista ei vielä ollut keskusteltu. Haastattelurunko oli ProMeal-tutkimuksen suomalaisen työryhmän kehittämä. Tarkka kuvaus haastattelun kulusta on liitteenä (Liite 2). Haastattelurunko esitettiin kahdessa eri koulussa ennen varsinaista aineistonkeruuta. Runkoa muutettiin esitestauksen perusteella hieman.

Haastattelun avulla voidaan syventää tutkittavilta saatavia tietoja, sillä haastattelijalla on aina mahdollisuus lisäkysymyksiin ja perustelujen tai selvennysten pyytämiseen (Hirs-

järvi & Hurme 2008, 35). Tässä tutkimuksessa tutkimusmenetelmänä käytettiin fokusryhmähaastattelua, joka on haastattelijan ylläpitämä puolistrukturoitu ryhmäkeskustelu. Fokusryhmähaastattelu tuottaa runsaan ja informatiivisen aineiston, jollaista olisi vaikea saada aikaan muita menetelmiä käyttämällä. (Mäntyranta & Kaila 2008, 1507.)

Fokusryhmähaastattelu valittiin tutkimusmenetelmäksi, koska sen avulla oppilaiden oma ääni saadaan kuuluviin. Ryhmässä voi olla helpompi kertoa mielipiteensä haastattelijalle, sillä yksilöhaastattelu on joskus lapselle liian jännittävä. Ryhmähaastattelu on myös hyvä keino pienentää aikuisen ja lapsen välistä valtaeroa, kun lapset ovat enemmistönä (Eder & Fingerson 2002, 182). Lisäksi ryhmässä saadaan aikaan lasten välistä omaa keskustelua, mikä oli tämän tutkimuksen kannalta tärkeää, sillä ajatuksena oli, ettei haastattelija johdattelisi lasten keskustelua tiettyyn aiheeseen. Eskolan ja Suorannan (2003, 95) mukaan ryhmähaastattelu voi olla toimiva keino tuoda tutkija lähemmäksi tutkittavien maailmaa. Myös Sulkunen (1990, 264) esittää ryhmähaastattelun etuja: erityisesti mielipideasioita tutkittaessa voi yksilöhaastattelussa tutkijan vaikutus olla liian suuri, toisin kuin ryhmähaastattelussa, jossa haastateltavat sen sijaan kontrolloivat toinen toisiaan. Lapsiryhmää haastatellessaan haastattelijan tulee osata ohjata ryhmää, kuunnella jokaista ja rohkaista kaikkia oman mielipiteensä esittämiseen, sillä ryhmähaastattelussa tavoitteena on saada lapset keskustelemaan ja myös kuuntelemaan toisiaan. (Aarnos 2010, 176–177.) Ryhmähaastattelu menetelmänä sopi siis erinomaisesti tähän tutkimukseen.

Fokusryhmähaastattelua tutkimuksissaan ovat käyttäneet esimerkiksi Wilkinson (1998) sekä Morgan, Gibbs, Maxwell ja Britten (2002). Wilkinson on tutkinut fokusryhmähaastattelun käyttöä erilaisissa terveyttä koskevissa tutkimuksissa ja käyttänyt menetelmää myös itse kerätessään tietoa naisten kokemuksista rintasyövästä. Hän on todennut fokusryhmähaastattelun olevan monelta osin ainutlaatuista tietoa tuottava menetelmä. Fokusryhmähaastattelu antaa tutkijalle mahdollisuuden kuulla haastateltavien omia ajatuksia heidän "omalla kielellään". Haastateltavilla on ryhmähaastattelussa yksilöhaastattelua parempi mahdollisuus kontrolloida tilannetta, mikä saattaa tuottaa enemmän tietoa ja odottamattomiakin oivalluksia. Vuorovaikutus haastateltavien kesken tuottaa pidemmälle vietyjä, yksityiskohtaisempia ajatuksia käsiteltävästä aiheesta (Wilkinson 1998, 329–338.) Morgan ym. (2002) ovat tutkineet fokusryh-

mähaastattelua tutkimusmenetelmänä. He halusivat tutkimusmenetelmän avulla tuoda esille tutkittavien lasten omia näkemyksiä ja kokemuksia sekä tukea lasten osallisuutta tutkimuksessa. He haastattelivat astmaa sairastavia lapsia ja kokivat fokusryhmähaastattelun erittäin toimivaksi menetelmäksi tuomaan esille lasten oman näkökulman ja kokemukset sekä parantamaan lasten osallistumista tutkimusprosessiin.

### 5.3 Aineiston käsittely

Ryhmähaastatteluista saatu videomateriaali litteroitiin sanatarkasti. Litteroinnissa käytettiin apuna joitakin erityisiä merkintöjä. Sulkeisiin litteroija lisäsi varsinaiseen aineistoon omia kommenttejaan asioista, jotka näkyivät videomateriaalissa, mutta eivät olleet luettavissa pelkästä litteroidusta puheesta. Kahden henkilön samanaikaista puhetta kuvaamaan käytettiin kahta vinoviivaa //. Keskustelun osallistujat merkittiin litteroituun aineistoon etunimiensä alkukirjaimilla. Myöhemmin aineistoa analysoitaessa alkukirjaimet muutettiin pseudonyymeiksi, jotta tutkittavat eivät olisi tunnistettavissa. Litteroitua aineistoa saatiin kuudesta haastattelusta yhteensä 163 sivua.

Litteroitu aineisto teemoiteltiin aineistolähtöisesti ensin laajasti löytyneiden teemojen mukaan, jolloin teemoja löytyi yhteensä 27. Teemoittelun apuna käytettiin koodaamista: eri teemoihin kuuluvat asiat alleviivattiin eri väreillä. Eri haastatteluissa esiin tulleet samat teemat alleviivattiin samalla värillä, sillä eri koulujen tai ryhmien välillä ei ollut tarkoitus tehdä minkäänlaista vertailua. Vertailu ei ollut tarkoituksenmukaista myöskään koulujen samankaltaisuuden vuoksi. Ne teemat, jotka olivat tulleet keskusteluissa esille vain kerran tai muutaman kerran jätettiin tässä vaiheessa pois jatkoanalyysistä. Tämän jälkeen Gustafssonin, Öströmin, Johanssonin ja Mossbergin (2006) FAMM-mallia (Five Aspects Meal Model) apuna käyttäen teemoja yhdisteltiin ja ne luokiteltiin viiteen eri luokkaan. Yhdistetyt aineistolähtöiset teemat ovat näkyvillä tulosten raportointiosassa. Alkuperäiset 27 teemaa ja niiden yhdistely FAMM-mallin mukaisesti viiteen luokkaan on liitteenä (Liite 3).

Gustafsson, Öström, Johansson ja Mossberg (2006) ovat kehittäneet joukko- ja ravintolaruokailun arvioinnin tueksi FAMM-mallin, jonka mukaan ateriakokemus muodostuu viidestä eri tekijästä: *tila* (engl. room), *sosiaalinen vuorovaikutus* (engl.

meeting), *tuote* (engl. product), *reunaehdot* (engl. management control system) ja *ilmapiiri* (engl. atmosphere). (Emt., 84.) Tilalla tarkoitetaan paikkaa, jossa ateriointi tapahtuu. Tilaan liittyvät muun muassa ruokalan sisustus, paikka- ja pöytäjärjestelyt, arkkitehtuuri ja valaistus. Sosiaalista vuorovaikutusta tapahtuu niin asiakkaiden kesken kuin asiakkaiden ja henkilökunnan välillä. Tuote tarkoittaa ruokaa ja juomaa, joita ruokalassa on tarjolla. Tuotteen tulisi olla suunniteltu kohderyhmälleen ja kontekstiin sopivaksi. Reunaehdot käsittävät muun muassa taloudelliset ja hallinnolliset näkökulmat sekä lakiin perustuvat määräykset. Reunaehtoihin liittyy myös logistiikka ja henkilökunnan ammattitaito. Reunaehdot vaikuttavat luonnollisesti niin tuotteen, tilan, kuin sosiaalisen vuorovaikutuksenkin laatuun. Ilmapiirin muodostumisessa erityisen tärkeää on sosiaalinen kommunikaatio. Ilmapiiriä aistitaan kaikkia aisteja käyttäen, joten tärkeää on kiinnittää huomiota monenlaisiin asioihin kuten ruokalan ääniin ja meluun, tuoksuihin ja ruoan ulkonäköön. Ilmapiiriin vaikuttavat siten suuresti mallin muut neljä tekijää. (Gustafsson ym. 2006, 86–90.)

FAMM-malli on luotu tarkastelemaan erityisesti ravintolakokemusta, mutta sen käyttöä voidaan soveltaa myös kouluruokailuun. Sitä on käytetty yli sadassa eri dokumentissa, muun muassa tohtorinväitöskirjoissa ja artikkeleissa, teoreettisena viitekehyksenä tai käytännön apuna ateriasuunnittelussa sekä julkisella että yksityisellä sektorilla. (Sporre, Jonsson & Ekström 2013, 188). Mallia on käytetty paljon myös koulujen ja muiden julkisen sektorin (esimerkiksi terveydenhuollon) ruokapalveluiden suunnittelun yhteydessä (emt., 195). Malli on ollut käytössä vuodesta 1993 viiden eri näkökulman ymmärtämiseen ja käsittelyyn aterioiden ja ravintoloiden kehittämisessä sekä ravintolahenkilökunnan kouluttamisessa. Mallin avulla on mahdollista ymmärtää, mitä eri osatekijöitä ruokailukokemukseen liittyy. (Gustafsson ym. 2006, 90.)

FAMM-mallia on käytetty koko ProMeal-tutkimuksen suunnittelun perustana ja analyysin apuna, minkä vuoksi mallia haluttiin käyttää myös tässä tutkimuksessa. Kaikki tämän tutkimuksen haastatteluaineistosta nousseet teemat ovat selkeästi luokiteltavissa FAMM-mallin viiteen eri kategoriaan, joten mallin käyttö analyysin pohjana sopii myös siten hyvin tähän tutkimukseen. Mallia käytetään kuitenkin tutkimuksen analyysissä enemmänkin apuvälineenä eikä teoreettisena viitekehyksenä, sillä analyysi perustuu lähtökohtaisesti aineistoon.

## **6 TULOKSET JA POHDINTA**

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, mitä aiheita lapset nostavat esille kouluruokailusta keskustellessaan, mikä on lasten mielestä tärkeää kouluruokailussa ja millaisena lapset kokevat kasvattajien roolin kouluruokailussa. Tulosten esittelyssä on käytetty lasten ryhmähaastatteluista poimittuja erityisen havainnollistavia haastattelukatkelmia. Katkelmissa on käytetty kolmea viivaa --- kuvamaan tilanteita, joissa keskustelusta on poistettu jokin asian sisällön kannalta merkityksetön osa. Tässä tutkimusraportin osiossa tuloksia tarkastellaan myös suhteessa aikaisempiin tutkimuksiin.

### **6.1 Aiheita, joita lapset nostavat esille keskusteltaessa kouluruokailusta**

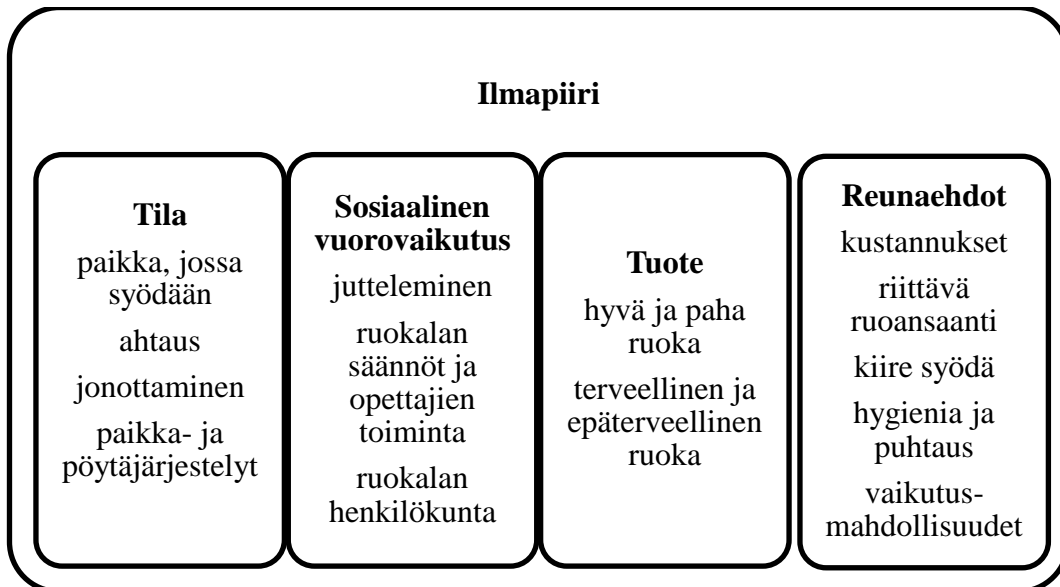
Ensimmäiseen tutkimusongelmaan pyrittiin vastaamaan ryhmähaastatteluissa esille nousseiden erilaisten teemojen avulla. Analyysiin sisällytettiin myös haastattelun loppuvaiheen osio, jossa lapset pohtivat mikä kouluruokailussa on tärkeää, sillä lasten pohdinta osoittautui luonteeltaan koko aikaisempaa keskustelua kokoavaksi. Lapset siis kertoivat heille olevan kouluruokailussa tärkeää juuri sellaiset asiat, joista oli jo aikaisemmin keskusteltu. Tutkimuskysymykset olivat siis osittain päällekkäisiä, vaikka kaikki aiheet, joita lapset nostivat esille koko keskustelun aikana, eivät välttämättä olleet lapsille kovin tärkeitä, vaan lähinnä keskusteluissa käytettyjen kuvien johdattamia aiheita. Siten mikä lapsille kouluruokailussa on tärkeää -tutkimusongelma hahmotettiin säilyttää myös erillisenä ongelmanaan.

Ryhmäkeskustelun kulkua ohjasivat voimakkaasti osallistujien keskusteluun valitsemat kuvat. Keskusteluryhmiä oli kuusi (R1–R6) ja valittavia kuvia yhteensä 14 (Liite 1). Kuvien valinnassa hajontaa oli jonkin verran. Suosituin kuva oli kuva 8, jossa kolme poikaa syövät noutopizzaa ja juovat virvoitusjuomia. Tämä kuva valittiin yhteensä neljään keskusteluun. Toiseksi suosituin kuva oli kuva 6, jossa keittäjä hämmentää pitkällä kauhalla isoa kattilaa. Tämä kuva valittiin yhteensä kolmeen keskusteluun. Kuva 7, jossa afrikkalaiset pojat jonottavat ulkona keittokattilalla valittiin kahteen keskusteluun. Samoin kuva 9, jossa on lokerolautasella hampurilainen, kalapuikkoja, mehujää ja kurkkusiivuja valittiin kahteen keskusteluun. Muut valitut kuvat valittiin kukin vain



yhden ryhmän keskusteluun. Näitä olivat kuvat 1, 3, 5, 11, 13 ja 14. Kuvia 2, 4 ja 12 ei valittu yhteenkään keskusteluun. Liitteenä olevassa taulukossa (Liite 4) on esitelty kaikkien kuvien saamat äänet ja valikoituminen ryhmien keskusteluihin.

Kuviossa 1 on esitelty kokoavasti aiheet, jotka nousivat esille lasten keskusteluissa. Aiheet on luokiteltu FAMM-mallin (Gustafsson ym. 2006) mukaan viiteen eri luokkaan, joita ovat tila, sosiaalinen vuorovaikutus, tuote, reunaehdot ja ilmapiiri. Ilmapiirin katsottiin kuvaavan kouluruokailun tunnelmaa kokonaisvaltaisesti ja siten pitävän sisällään kaikki muut FAMM-mallin osiot. Tutkimusraportin tulososiossa esitellään ja pohditaan lasten esille nostamia aiheita kuvion 1 mukaisessa järjestyksessä.



Kuvio 1. Aiheita, joita lapset nostavat esille kouluruokailusta keskustellessaan ja niiden luokittelu FAMM-mallin (Gustafsson ym. 2006) mukaan.

### 6.1.1 Tila

Tila-teeman alle luokiteltiin monia keskusteluissa esiin tulleita teemoja: paikka, jossa syödään, jonottaminen, ahtaus sekä ruokalan pöytä- ja paikkajärjestelyt. Jokaisessa keskustelussa puhuttiin paljon näistä tilaan ja ruokailun sujuvuuteen liittyvistä asioista.

Jotkut kuvista saivat lapset keskustelemaan paljonkin näistä aiheista yleisesti, mutta omaa ruokalaa ei juurikaan kritisoitu esimerkiksi ahtaudesta.

Gustafssonin ym. (2006) alkuperäisen FAMM-mallin mukaan *tilaan* (engl. room) liittyy myös muun muassa ruokalan sisustus, arkkitehtuuri ja valaistus. Näihin esteettisiin asioihin lapset eivät tuntuneet kiinnittävän juurikaan huomiota: ainoastaan yhden ryhmän keskustelussa mainittiin toive siitä, että ruokalaa voisi koristella enemmän esimerkiksi koululaisten kuvataidetoilla mukavamman tunnelman aikaansaamiseksi. Ruokailutilan arkkitehtuuriin, kalusteisiin, tekstiileihin tai valaistukseen liittyvää keskustelua ei syntynyt lainkaan. Tästä pääteltiin, että lapset näkevät koulun ruokalan enemmän koulurakennuksen osana, jossa ulkoisiin puitteisiin ei pystytä vaikuttamaan tai niillä ei ole kovin suurta merkitystä.

### ***Paikka, jossa syödään***

Lapset tuntuivat pitävän merkittävänä sitä, missä fyysisessä tilassa ruokailu tapahtuu. Jotkut "joutuvat" syömään luokassa, toiset syövät ruokalassa. Luokassa syöminen siis koettiin huonommaksi vaihtoehdoksi.

*(Puhutaan oppilaiden omasta ruokalasta.)*

*Hilda: Siel vois olla vähä enemmän pöytiä.*

*Vivi: Nii.*

*Aada: Ja sit ku jokku joutuu syömään, niinku ykkösetki, niin ne syö luokassa, eihän sinne muuten mahtuis. (R4)*

Paikka, jossa syödään esiintyi keskusteluissa hyvin yleisellä tasolla: lapset pohtivat syödäänkö ruokalassa, omassa luokassa vai mahdollisesti ulkona (kuten kuvassa 7) tai jossain muussa paikassa. Paikan ulkoisista ominaisuuksista kuten pöydistä, tuoleista tai koristelusta ei sen sijaan keskusteluissa juurikaan puhuttu.

## *Ahtaus*

Jotkut kuvista, esimerkiksi kuva 6 (entisaikojen kouluruokailua luokassa, mustavalkokuva) sai lapset pohtimaan ruokalan ahtautta. Esimerkiksi ryhmä 1 ei pitänyt omaa ruokalaansa ahtaana, mutta kuva herätti lapset silti pohtimaan ruokalan ahtauteen liittyviä kysymyksiä. Ahtaus tuntui lasten mielissä yhdistyvän ruokailun epämiellyttävyyteen jo itsessään, ja lisäksi sen koettiin olevan yhteydessä ruokailutilanteen rauhattomuuteen ja meteliin.

*Essi: Mä en ollu valinnu sitä (kuva 11) mut mun mielestä toi näyttää silti semmoselt niinku aika ahtaalt paikalta syödä.*

*Haastattelija: Joo.*

*Essi: Et siinä voi niinku voi olla aikamoinen tungos ja ei oo välttämät niin hirveen rauhallist syödä, et se on vähän niinku semmone pulinaruokailu.*

---

*Haastattelija: Mm, aiva. Onks teillä tunnelma samanlainen vai erilainen ku tossa kuvassa?*

*Muutama lapsi: Erilainen.*

*Mika: Erilainen, koska ei oo niin tungosta, ei tai silleen niinku et toine ei oo jonottamas siin viäressä. (R1)*

Ryhmä 4 piti omaa ruokalaa hieman liian ahtaana, minkä vuoksi osa koululaisista joutuu syömään luokassa. Kuten jo aiemmin todettiin, lapset tuntuivat pitävän tätä ratkaisua ruokalaa huonompana vaihtoehtona kouluruokailun järjestämiseen. Ahtauteen vaikuttaa myös pöytien ja istuimien määrä ja valmiiksi määrätyt paikat, jolloin joku saattaa istua omalla paikalla.

## *Jonottaminen*

Neljässä haastattelussa mainittiin pitkät jonot, jotka saattavat viedä välillä suurenkin osan ruokailuun varatusta ajasta. Ruokailuajan ollessa lyhyt jo muutenkin, saattaa tilanne aiheuttaa kovaa kiirettä itse syömiseen. Lapset kuitenkin tuntuivat hyväksyvän

jonot välttämättömänä osana kouluruokailua, vaikka esittivätkin parannusehdotuksia ruokalansa sujuvuuden lisäämiseksi.

*Haastattelija: Onks se nyt sujuvaa teijän mielestä siellä?*

*Kaikki: Joo.*

---

*Jarkko: Paitsi niis jonois. Niit ruokajuttui mist otetaan niit, niit sais olla ehkä yks enemmän.*

---

*Maija: Koska sit ku niit ku siin on jo kaks puolta, vois olla toinen sellanen mis on kans, ni sit se menis paljon nopeemmin. Ja sit kaikki ei ois sen yhen varassa.*

*Jarkko: Niin ku ois kaks ni sit ei tulis niin paljon jonoit. (R2)*

Erään ryhmän keskustelijat keskustelivat myös siitä, että heille on tärkeää se, että kaikki jonottavat ja odottavat omaa vuoroaan ryntäilemättä ja ohittelematta. Tästä voidaan päätellä, että lapset myös arvostavat asiallista jonotusta ja rauhallista ruokailua. Tämäkin kertoo siitä, että jonot nähdään oleellisena osana kouluruokailua.

### ***Paikka- ja pöytäjärjestelyt***

Ruokalan paikka- ja pöytäjärjestelyt herättivät keskustelua kahdessa haastattelussa. Keskustelu kohdistui sekä pöytien järjestelyyn ruokalassa että oman paikan valitsemisen vapauteen. Lapset pitivät positiivisena ja tärkeänä asiana sitä, että paikat saisi ruokalassa valita itse. Tämän koettiin lisäävän ruokailukokemuksen miellyttävyyttä, kun saa istua omien kavereidensa kanssa ja jutella ruokailun aikana. Ruokalassa oli saatettu kuitenkin määrätä valmiit paikat esimerkiksi melun vähentämiseksi, mistä oppilaat olivat harmissaan.

*Viivi: Aluks meillä oli sillee et me saatiin valita paikka, mut sit ku meist...*

*Mukamas... Rupes kuulumaan liikaa ääntä...*

---

*Viivi: Sitte ope määräs, ku meil ei ollu viel sillee, meil oli ne jokaset pöydät niinku yksittäiset tällee (näyttää käsillään). Sit opettaja ohjas aina johonki pöytään tyttö-poika -järjestykseen.*

*Hilda: Niin ja sit jossain kohtaa tuli järjestys.*

*Viivi: Käännettiin ne pöydät näin.*

*Sanni: Ja sit ne uudet opettajat päätti pistää ne pöydät sillee.*

*Johanna: Nii.*

*Haastattelija: Mm. No onks tää toimivampi systeemi teijän mielest?*

*Sanni: Ei.*

*Kaikki muut: Ei. (R4)*

Se, että ruokalassa on kullakin määrätty oma paikka, herätti ristiriitaisia ajatuksia. Toisaalta ruokalassa ei kulu aikaa kuljeskeluun ja paikan etsimiseen, mutta toisaalta taas silloin tällöin käy niin, että omalla paikalla istuukin jo joku, jolloin ruokailuun varattua aikaa kuluu paikan vapautumisen odotteluun. Systeemissä ei lasten keskustelun perusteella ole joustonvaraa, vaan omalle paikalle on istuttava, vaikka siihen ei heti pääsiskään.

*Viola: Niin ne ei mee sillee ku ennen, ku tuli ne omat paikat ni siel saatto kulkee viis kertaa ympäri sen salin et löysi paikan.*

*Haastattelija: Aivan.*

*Viola: Et nyt kaikil on niinku oma paikka ettei tarvii enää kuljeskella...*

---

*Hanna: Mul oli se ärsyttävä nyt ku me saatiin ne pöydät, koska siin öö niis pöydissä, ni me joudutaan jakaa ne olikse niinku kolostenki kans. Ni se on ärsyttävää ku me tultiin esim Violan kaa kerran ruokailuun, niin, niin tota sit mä huomasin et siin mun paikall istu joku.*

*Maija: Nii, siin o, se on ärsyttävää... // Hanna: Niin, sit siin ei ikin...*

*Niinku joskus pääse.*

---

*Jarkko: Mut sit se on ärsyttävää, et mun paikall istuu se yks tyyppi, joka syö ihan sairaasti joka päivä.*

*Haastattelija: Hehe. Sul on käynny huono tuuri siinä.*

*Jarkko: Nii mä joudun oottaa siin, mä joudun oottaa välil sen takaa et se on syöny. Koska ei oo paikkoi enää mejän pöydäs. (R2)*

Myös pöytien fyysinen järjestely herätti lapsissa jonkin verran keskustelua. Erään ryhmän kertoman mukaan järjestelemällä pöytiä yksittäisten sijaan pitkiksi yhtenäisiksi pöydiksi on yritetty ehkäistä kouluruokailussa syntyvää meteliä, mutta oppilaiden mielestä vaikutus onkin ollut juuri päinvastainen: kun samassa pitkässä pöydässä istuu runsaasti kavereita, tulee juteltua entistä enemmän ja syntyy helposti liikaa meteliä. Lasten mielestä tämä järjestely ei siksi ole paras mahdollinen.

Kuten moni omasta kokemuksestaan tietää, alakoulun ruokalassa meteli on harmittavan olennainen osa ruokailutilannetta. Siten onkin ymmärrettävää, että meteli ja ruokarauhan tärkeys nousivat esille viidessä haastattelussa. Kuten jo aiemmin todettiin, ruokailutilanteen metelin koettiin olevan yhteydessä ainakin ruokalan pöytäjärjestelyihin ja ahtauteen. Metelin koettiin alentavan ruokailutilanteen miellyttävyyttä, kuten seuraava lyhyt katkelma hyvin selventää.

*Aleksi: No hmm, eihän ketää viitti siäl syödä jos siäl on kauhee mekkala. (R2)*

### **6.1.2 Sosiaalinen vuorovaikutus**

FAMM-mallissa *sosiaalisella vuorovaikutuksella* (engl. meeting) tarkoitetaan vuorovaikutusta asiakkaiden ja henkilökunnan välillä sekä asiakkaiden kesken (Gustafsson ym. 2006, 87). Kouluruokalassa tutkittavien lasten näkökulmasta asiakkaita tuntuivat olevan oppilaat ja henkilökuntaa keittiöhenkilökunnan lisäksi myös ruokailua valvovat opettajat. Tutkimuskouluissa koko luokka ruokailee yhtä aikaa samoissa pöydissä ja myös luokan opettaja on ruokalassa läsnä. Oppilailla on mahdollisuus monenlaiseen sosiaaliseen vuorovaikutukseen ruokailutilanteen aikana. Keittiöhenkilökunta näyttäytyy ruokailun aikana lähinnä täyttäessään ruoka-astioita tai viedessään tyhjiä astioita pois. Aineiston analyysissä sosiaalisen vuorovaikutuksen teemaan yhdistettiin juttele-

minen ruokalassa, ruokalan säännöt ja opettajien toiminta sekä ruokalan henkilökunta-  
teemat.

### *Jutteleminen*

Sosiaalista vuorovaikutusta pidettiin tärkeänä ruokailutilanteen miellyttävyyden kan-  
nalta. Neljässä ryhmäkeskustelussa tuli esille oppilaiden toivomus, että ruokaillessa  
saisi jutella muiden ruokailijoiden kanssa.

*Haastattelija: (Katsoo lasten kirjoituksia paperilla) Tuol oli, Kasperilla  
oli vielä hiljainen juttelu.*

---

*Kasper: Se on hauskaa ku saa jutella, ei tarvii olla mitenkään ihan hiljaa.  
(R3)*

Persson Osowskin ym. (2011) tutkimuksen mukaan ruotsalaiset koululaistytöt ja -pojat  
istuivat ruokalassa useimmiten erikseen. Syyksi lapset mainitsivat erilaiset kiinnos-  
tuksen kohteet: tytöt halusivat puhua keskenään "tyttöjen juttuja" ja pojat "poikien  
juttuja". (Persson Osowski ym. 2011, 57.) Tässä tutkimuksessa erottelu tyttöjen ja  
poikien välillä tuli esille yhdessä keskustelussa.

*Viivi: Sitte ope määräs, ku meil ei ollu viel sillee, meil oli ne jokaset  
pöydät niinku yksittäiset tällee (näyttää käsillään). Sit opettaja ohjas aina  
johonki pöytään tyttö-poika -järjestykseen.*

---

*Haastattelija: Te haluaisitte palata vanhaan?*

*Kaikki: Joo.*

*Johanna: Joo mut sillee et sais pitää tyttöjen pöydän, heh.*

*Viivi: Niinpä et sais puhuu ihan niin ku haluis.*

*Aino: Tai et sillee et jokasel luokal ois kaks pöytää ja sit siel ois niinku  
tyttöjen ja poikien pöytä. Sillee. (R4)*

Tytöt halusivat selvästi jutella toisten tyttöjen kanssa ja painottivat myös oman luokan merkitystä: eri luokkien oppilaita ei haluttu oman luokan pöytiin. Samanlainen tulos saatiin myös Johanssonin ym. (2009, 34) tutkimuksessa, jossa tytöt ruokailutilanteessa korostivat sosiaalisen vuorovaikutuksen merkitystä ja rakensivat suhteitaan vain omien luokkatovereidensa kanssa.

Aina oppilaiden juttelun melutaso ei pysy sallituissa rajoissa, vaan opettajat joutuvat puuttumaan oppilaiden keskusteluihin. Seuraavassa kappaleessa pohditaan tarkemmin opettajien toimintaa näissä tilanteissa ja ruokailussa yleisesti.

### ***Ruokalan säännöt ja opettajien toiminta***

Kouluruokalassa on useita sääntöjä, joiden noudattamista oppilaiden mukaan valvovat opettajat ja joskus myös keittiöhenkilökunta. Kysyttäessä eräältä ryhmältä ruokalan sääntöjä, keskustelijat luettelivat sääntöjä liittyen rauhalliseen käytökseen, ruokailuvälineiden käyttämiseen, ruoan ottamiseen ja maistamiseen sekä ruokailuun ruokapöydässä. Sääntöjä on keskustelijoiden mukaan helppo noudattaa, joten luultavasti säännöt koetaan asiallisiksi ja tarkoituksenmukaisiksi. Säännöt tuntuvat myös olevan hyvin sisäistetty, koska lapset muistivat kysyttäessä nopeasti monta ruokailutilanteeseen liittyvää sääntöä.

Sääntöjen noudattaminen vaatii kuitenkin välillä opettajien puuttumista, mikä ei aina lapsista tunnu miellyttävältä. Joskus opettajat ovat tulleet torumaan ruokailijoita liian kovasta melusta, vaikka oppilaiden mielestä keskustelu on ollut rauhallista. Oppilaat kuitenkin ymmärsivät, ettei jutteleminen ruokalassa voi olla koväänistä, koska silloin syntyy liikaa melua. Seuraavasta esimerkistä ilmenee, miltä opettajien puuttuminen juttelemiseen voi oppilaan näkökulmasta tuntua.

*Hanna: Se on niin oikeesti kamalaa, ku jos me puhutaan ihan semmosel hiljasella äänellä sillai tällee näin, miten me nyt puhutaan, niin kyl siel pikkunen möykkä saattaa tulla, mut sitten ku me lopetetaan se, niin sit kaikki kuulee sen et ne opettajat puhuu ja sit ne huutaa meille, et me puhuttais, niinku. (R2)*



Opettajien puuttumista sääntöjen noudattamiseen pidetään kuitenkin joskus myös hyvänä asiana. Vaikka oppilaat toivovatkin, että ruokalassa saisi jutella, niin toisaalta opettajien puuttumista liialliseen meteliin myös kaivataan, sillä melu koetaan häiritsevänä. Oppilaat toivovat ruokarauhaa.

*Haastattelija: (Katsoo lasten kirjoituksia paperilla) Mitäs tääl oli tota ootas nytte kun... Ruokarauha, mitäs, mitä sä tarkotat sillä?*

*Saara: Joo! No et saa syödä rauhas ettei häiritse, niinku opettajat puuttuu siihen jos joku puhuu tosi kovaa tai jotain.*

*Akseli: Nii vaikka huutaa.*

*Haastattelija: Nii että pidetään huolta siitä että on semmonen rauhallinen ympäristö missä saa syödä. (R5)*

Keskusteluissa kävi ilmi, että opettajat valvovat myös sitä, että oppilaat ottavat tarpeeksi ruokaa lautaselleen. Opettaja saattaa käskää oppilaan hakemaan lisää ruokaa, jos annos on pieni. Se tuntuu keskustelijoista vastenmieliseltä silloin, kun ruokana on jotain, mistä oppilas ei pidä. Opettajien itse kerrottiin ottavan ruokaa runsaasti ja ”salaattia sellaisen vuoren”. Opettajat siis itse toimivat koulussa esimerkkinä riittävän ruoka-annoksen koostamisessa. Kahdessa keskustelussa oppilaat puhuivat siitä, kuinka opettajat ”huutavat” ruokalassa. Tämä huutaminen koettiin huonona asiana. Sääntöjen noudattamista tulee siis valvoa, mutta liiallista äänen korottamista ei toivota. Samansuuntaisia tuloksia ilmeni myös Persson Osowskin ym. (2011) tutkimuksessa. Lapset näkivät kahtiajaon ruokalassa lasten ja aikuisten välillä: aikuiset nähtiin sääntöjen laatijoina ja sääntöjen rikkominen lasten uhmakkaana käyttäytymisenä heitä vastaan, mutta toisaalta sääntöjen noudattamista, aikuisten läsnäoloa ja heidän rauhoittavaa vaikutustaan ruokailuympäristöön myös kunnioitettiin. (Emt., 56.)

### ***Ruokalan henkilökunta***

Ruokalan henkilökuntaan suhtauduttiin melko negatiivisesti. Kolmessa keskustelussa tuli esiin jotakin kritisoitavaa keittiöhenkilökunnasta. Eräässä keskustelussa keittiöhenkilökunnan arveltiin tekevän välillä tahallaan liian vähän ruokaa ja olevan laiskoja.

Yhdessä keskustelussa puhuttiin jopa oppilaiden vallankumouksesta keittiöhenkilökuntaa vastaan. Oppilaiden ja henkilökunnan välille oli syntynyt riitaa siitä, että yleensä ruokailun lähentyessä loppuaan henkilökunnalla oli ollut tapana ottaa määrärajoitukset esimerkiksi makkaroiden kohdalta pois. Uusi keittäjä ei kuitenkaan ollut näin tehnyt ja oppilaat olivat hermostuneet tästä kovin.

*Noora: Öö, mul oli vaan sitä, et öö, se et ku meil oli se vallankumous koulus, koulun ruokalas, se ku tota meil tuli uus keittäjä, mejän (keittäjän nimi), se keittäjä se mukava, ni se ottaa aina rajoitukset pois ku on myöhänen ruokailu, niinni oli kipeenä. Ja tota no sitten meillä oli makkaraa ja se ottaa aina, siis ruokailus noi rajoitukset pois. Ni sitte, sitte se öö uus keittäjä sano että tota, että, et miettikää niitä ketkä on sitte aikases ruokailus et ku ne ei saanu makkaraa ja hakekaa ne nyt tänne. Ja sit siel huutaa vitoset ja kutoset ja kolmoset ja neloset ja ykkö...*

*Haastattelija: Mitä ne huutaa?*

*Noora: Siis me huudetaan niinku niit vastaan, et voi herranjumala, et eiks näit rajoituksii nyt voi ottaa pois, et vähät siitä et, et mitä ne ekat ruokailijat, et siirtäis ruokailunsa.*

*Haastattelija: Eli te huudatte niitä keittäjiä vastaan?*

*Noora: Ja sit, sit se uus keittäjä on vaan... (keittäjän kuvailua) Niinni se huus, se huus niin paljon noille, ketkä huutaa, huus sille. (R6)*

Edellisestä katkelmasta käy myös ilmi, että vakituinen keittäjä on keskustelijan mielestä mukava. Muuten minkään ryhmän keskustelijat eivät puhuneet ruokalan henkilökunnasta lainkaan positiivisissa yhteyksissä. Suhtautuminen keittiöhenkilökuntaan poikkeaa huomattavasti esimerkiksi Ruckensteinin (2012, 162) tutkimuksessa saaduista tuloksista, jossa oppilaiden suhde keittiöhenkilökuntaan koettiin arvostavana ja henkilökunta oli saanut runsaasti kiitoskortteja oppilailta hyvästä ruoasta. Oppilaiden suhde ruokapalveluhenkilökuntaan ei ole merkityksellinen asia, sillä kuten Lintukankaan ym. (1999, 31) teoksesta ilmenee, on ruokalan henkilökunnan myönteisellä olemuksella ja ystävällisyydellä vaikutusta kouluruokailijoiden tyytyväisyyteen. Lisäksi voisi ajatella ruoka-

palveluhenkilöstön toteuttaman ruokakasvatuksen olevan haastavaa, jos oppilaat eivät suhtaudu henkilöstöön myönteisesti.

### **6.1.3 Tuote**

Gustafssonin ym. (2006, 88) FAMM-mallin mukaan tuote (engl. product) tarkoittaa ruokaa ja juomaa, joita ruokalassa on tarjolla. Tuotteen tulisi olla suunniteltu kohde-ryhmälleen ja kontekstiin sopivaksi, eli tässä tapauksessa alakoululaisille täyttämään heidän ravinnontarpeensa koulupäivän aikana. Tuote oli lasten keskusteluissa selvästi suosituin puheenaihe, ja siihen yhdistettiin puhe hyvästä ja pahasta sekä terveellisestä ja epäterveellisestä ruoasta.

#### ***Hyvä ja paha ruoka***

Hyvä ja paha ruoka oli suosituin puheenaihe, joka tuli esille jokaisessa keskustelussa useamman kerran. Hyvällä ja pahalla tarkoitettiin ruoan makua, joskin hyvä ruoka sai myös tarkentavia määritelmiä: ruoan hyvyyteen vaikuttivat myös esimerkiksi ruoan alkuperä ja "tavallisuus". Sen sijaan esimerkiksi ruoan terveellisyyteen tai ravintosisältöön liittyvä puhe ei ollut kiinteästi yhteydessä ruoan hyvyyteen, vaan hyvää ruokaa on lasten mielestä hyvänmakuinen ja paha ruokaa pahanmakuinen ruoka. Hyvä ja paha ruoka -teeman alle yhdistettiin puhe koulussa tarjotuista eri ruokalajeista ja juomista ja niiden maittavuudesta, perinteisen kotiruoan määritelmän pohtimisesta sekä ruoan valmistuksen alkuperästä. Tulosten raportoinnissa puhutaan nimenomaan "hyvästä" ja "pahasta" ruoasta, sillä nämä olivat lasten itsensä käyttämiä käsitteitä, eikä kukaan lapsista maininnut esimerkiksi käsitettä "maukas" ruoan mausta puhuessaan.

Hyvä ruoka vaikutti olevan oppilaille kaikkein tärkeintä kouluruokailussa. Oppilaat pohtivat paljon muun muassa sitä, miltä eri kouluruokat maistuvat ja mistä he pitävät tai eivät pidä. Keskusteluissa tuli esille monenlaisia ruokalajeja, joiden mausta keskustelijat olivat välillä myös eri mieltä.

*Aatu: Tääl koulussa ni oli jotain sellast ruokaa jos oli kiisselii ja voita...  
Mikä, mikä sen nimi olikaan...*

---

*Aatu: Mää maistoin sitä niin se ei ollu yhtään hyvää.*

*Akseli: Ei niin, se maistui... // Haastattelija: Tykkäskö muut siitä?*

*Akseli: Eiii!*

*Saara: Se oli hyvää.*

*Konsta: Se oli hyvää. (R5)*

Lapsia puhuttivat erityisesti koulun perunat, joita moitittiin lähes jokaisessa ryhmässä. Niitä kuvailtiin muun muassa koviksi ja kumisiksi ja niiden sisältä oli löytynyt joskus "kökkäreitä" ja "jotain mustaa", yhdellä oppilaalla jopa mato. Koulun perunoita pidettiin epäilyttävinä myös Persson Osowskin ym. tutkimuksessa (2011, 57). Tämä "perunakammo" saattaisi osaltaan johtua yleisestä "kumiperunalegendasta", jonka alkuperä ulottuu vuosikymmenien päähän. Yhdessä haastattelussa eräs lapsista mainitsikin, että äitikin on kutsunut koulun perunoita kumiperunoiksi. Siten perunoiden haukkuminen saattaa osittain olla aiheetontakin ja johtua lähinnä sukupolvilta toisille kiertävistä tarinoista. Myös Persson Osowski ym. (2011, 57) puhuvat lasten halusta kertoa kouluruoasta tarinoita, jotka saattavat usein olla melko sensaatiohakuksia ja selvästi liioiteltuja. He viittaavat myös Klinbergin (1990) ruotsalaistutkimukseen, jonka mukaan monet mielikuvitukselliset ruokalegendat kukoistavat lasten keskuudessa ja joiden kertomisesta lapset selvästi nauttivat. Seuraava esimerkki on tyypillinen eri ryhmien haastatteluissa toistuva perunoita koskeva keskustelu.

*Saara: No totaa no et se niin meidän koulus on aina sellasii  
kumiperunoita et ku niit yrittää leikata nii sit ne lentää naapuriin.*

*Aatu: Joooo se lii...*

*Saara: Se kierii oikeesti siit. Se on niin raaka et siihen ei välttämättä  
ees saa sitä haarukkaa. (R5)*

Kysyttäessä, mitä hyvä ruoka lasten mielestä on, tarkensivat lapset määritelmää yleensä juuri ruoan maulla. Jotkut myös sanoivat hyvän ruoan olevan "perinteistä", "tavallista"

tai "kotiruokaa". Myös Persson Osowskin (2012) mukaan tutkimuksista on välittynyt kotiruoan pitäminen kouluruokaa korkealuokkaisempana. Kouluaterioiden toivottiin olevan valmistettu koulussa kotiruoan tapaan terveellisiä, luonnollisia ja ekologisia ruoka-aineita käyttäen. (Persson Osowski 2012, 51.) Vaikka perunoita moitittiinkin paljon, peruna on lasten mielestä kuitenkin osa hyvää, perinteistä ruoka-annosta.

*Haastattelija: Mitä se hyvä ruoka nyt on sitte?*

*Satu: Ehkä sellast niinku perinteist, et ei niinku sellast mitään niinku nyt jotain papupataa, jotain sellasta et niinku vaik niinku niinku perunaa ja jotain kastiketta ja salaattii, niinku sellast perinteist ruokaa. (R1)*

Ruoka pitää valmistaa myös kohderyhmälleen sopivaksi. Kouluissa tarjoiltavan ruoan valmistajien pitäisi oppilaiden mielestä ottaa huomioon se, että syöjinä ovat lapset. Lapset eivät keskustelijoiden mukaan pidä esimerkiksi kovin mausteisesta ruoasta. Seuraavassa katkelmassa Essi määrittelee, millainen ruoka on hyvää kouluruokaa.

*Essi: Semmosta mikä sopii lasten makuun, öö no useimpien lasten makuun mun mielest varsinkin mulla ni ei mitään hirveen tulista esimerkiks tai semmosta mitään chilistä ainakaan, et semmost niinku mikä sopii lapsille. (R1)*

Lisäksi ruoan "hyvyyteen" tuntuu lasten mielissä vaikuttavan sen alkuperä. Ruoan koetaan olevan parempaa, jos se on valmistettu koulun omassa keittiössä. Tämä aihe nousi esille nimenomaan niissä haastatteluissa, joiden oppilaiden kouluun ruoka tuodaan toisen koulun keskuskeittiöstä. Toisen tutkimuskoulun, jossa ruoka valmistetaan omassa keittiössä, oppilaiden haastatteluissa aihe ei noussut esille. Seuraavassa katkelmassa tulee hyvin esille lasten ajatuksia ruoan valmistamisesta oman koulun keittiössä.

*Haastattelija: Sitä mun pitiki viel kysyy et minkähän takia ne salaattit on kuivia, sitte? Mikä, mitä pitäis tehdä toisin tai?*

*Noora: No ku ne tulee sielt keskuskeittiöstä. No ää no okei no perunat ja kaikki ruoat, mut sit mä en tajuu miks ei... No okei se on aika rankkaa mut*

*kai siel sit vois raastaa mejän koulus niinku omat salaaitit.*

---

*Anne: Ja perunastkaa ei tuu hirvee niinku vaiva, ku ne vaan kuorii ja sit ne heittää vaan... Tai laittaa... Kiehumaan.*

---

*Ville: Et jos meil niinku meidän maalla, tai sillee, on varaa niinku hyvään ruokaan, ni kyl sitä niinku vois, niinku, niinkuu... Hyödyntää sillee, et niinku niinku se ruoka tehtäis ihan omas koulussa. Nii. (R6)*

Myös "paha ruoka" sai makuun perustuvan määritelmän, eli paha ruokaa on pahanmakuinen ruoka. Paha ruoka tuntuu alentavan ruokailutilanteen miellyttävyyttä ja saattaa vaikuttaa myös aterian ravitsevuuteen: jos ruoka on paha, sitä otetaan vähemmän. Ryhmä 4 tuntui pitävän kouluruokaa yleensä tai lähes aina "pahana". Tällainen mielipide ei kuitenkaan ollut yleinen missään muussa ryhmässä, vaan lapset tuntuivat pitävän kouluruokailukokemusta pääasiassa positiivisena tai neutraalina asiana.

*Haastattelija: Mut hei, oisko teillä vielä jotain mitä haluutte sanoo kouluruokailuun liittyen terveisiä tai toiveita tai ajatuksia mitä ei oo tullut tässä vielä tän aikana aikasemmin?*

*Sanni: Kouluruoka on paha.*

*Haastattelija: Kouluruoka on paha?*

*Sanni: Joo, joskus!*

*Haastattelija: Joskus, vai yleensä vai aina?*

*Hilda: Joskus.*

*Viivi: No yleensä.*

*Sanni: Aina. Eiku yleensä. // Johanna: Joskus.*

*Haastattelija: Yleensä. Eli useammin paha ku hyvää vai?*

*Viivi: Joo. (R4)*

Omasta kouluruokailusta keksittiin kuitenkin paljon kehittämistä vaativia asioita ja muissakin ryhmissä mainittiin koulussa olevan ”joskus paha ruokaa”. Tässäkin ilmiössä saattaa olla taustalla yleisesti hyväksytty mielipide siitä, että kouluruoka on paha.

Vuosikymmeniä vanhat kouluruokaa herjaavat vitsit ja pilkkalaulut ovat vieläkin tunnettuja, mikä voi vaikuttaa nykypäivänkin asenteisiin kouluruokaa kohtaan.

*Ville: Öö arvaa, tai mieti mikä on maailman ohuin kirja?*

*Haastattelija: En tiedä.*

*Ville: Koulun herkkukirja. (R6)*

Myös Ruckensteinin kouluruokailututkimuksessa (2012) havaittiin kouluruokalassa olevan joskus tarjolla sellaisia ruokia, joista juuri kukaan ei pidä. Outo sivumaku tai se, ettei ruoka ollut maukasta, oli ymmärrettävä syy siihen, etteivät lapset halunneet syödä kouluruokaa. (Ruckenstein 2012, 162.) Esimerkiksi Helsingissä peruskouluissa ja lukioiden tällöin on havahduttu, ja ruokalistalta on poistettu sellaisia ruokia, joiden maku on ollut vähäinen (Viljamaa 2013). Tässä tutkimuksessa eniten mainintoja pahasta ruoasta perunoiden lisäksi sai pinaattikeitto, jonka lisäksi mainittiin paljon muita pahoja ruokalajeja.

### ***Terveellinen ja epäterveellinen ruoka***

Ruoan terveellisyys oli keskeinen keskustelunaihe neljässä keskustelussa. Valtaosa aiheesta keskustelleista lapsista oli sitä mieltä, että kouluruoan pitäisi olla terveellistä. Lapset osasivat melko hyvin kertoa, millaisia ruokalajeja sisältyy terveelliseen ja epäterveelliseen ruokaan. Esimerkiksi keskusteltaessa kuvasta 14 (eväskuva, jossa on makkaravoileipä, jogurtti ja porkkanaa) lasten mielestä kuvan ateria oli terveellinen, koska siinä oli vihanneksia, maitotuotteita ja lihaa. Epäterveellisen ruoan taas mainittiin olevan roskaruokaa, kuten hampurilaisia tai pizzaa. Myös Johanssonin ym. tutkimuksessa (2009, 48) ilmeni, että lapset ymmärtävät eron terveellisen ja epäterveellisen ruoan välillä. Terveellisiksi ruoiksi luettiin vihannekset, hedelmät ja täysjyvävilja ja epäterveellisen ruoan koettiin sisältävän paljon sokeria, suolaa ja rasvaa (emt., 39). Kaikki nämä ominaisuudet tulivat esille myös tämän tutkimuksen ryhmäkeskusteluissa. Roskaruoka-käsite yhdistettiin tavallisesti suoraan epäterveelliseen ruokaan, mutta yksi keskustelijoista ymmärsi käsitteen hieman toisin.

*Haastattelija: Täällä Mika sano et toi ei oo roskaruokaa, mitäs sä sillä ajat takaa tai tarkoitat?*

*Mika: No ei se oo mun mielest roskaruokaa.*

*Jussi: No ehkä ku sä tykkäät siitä.*

*Haastattelija: Miksei oo, mitäs se roskaruoka sitte on?*

---

*Mika: Ei ku... Roskaruoka on mun mielest roskeen heitettyä ruokaa. (R1)*

Vaikka epäterveellisiä ja terveellisiä ruokalajeja osattiin luetella hyvin, useimmat lapset eivät kuitenkaan osanneet kertoa syytä siihen, miksi nämä eri ruokalajit ovat terveellisiä tai epäterveellisiä. Muutama lapsi oli kuitenkin aiheeseen selvästi perehtyneempi: nämä lapset korostivat keskusteluissa erityisesti ruoan terveellisyyttä ja nostivat aiheen esille monta kertaa keskustelun aikana. He osasivat kertoa myös syvemmin terveellisen ja epäterveellisen ruoan ominaisuuksista, esimerkiksi, että terveellinen ruoka sisältää kuituja ja epäterveellinen ruoka liikaa rasvaa. Seuraavassa katkelmassa tulee esiin lasten ajatuksia epäterveellisestä ruoasta.

*Haastattelija: Mitäs muut on mieltä roskaruosta? Mitäs Essi?*

*Mika: Hamppareita...*

*Essi: No siis, roskaruoka on mun mielestä vähän semmost et se niinku siin on paljo rasvaa ja se ei oo terveellistä ja sitä ei niinku kannattais syödä muuta ku ehkä kerran tai kaks kuukaudessa suurin piirtein.*

*Haastattelija: Aivan.*

*Essi: Ku se ei oo terveellistä niinku. (R1)*

Vaikka lapset korostivat terveellisen ruoan merkitystä kouluruokailussa, esitettiin yhtä lukuun ottamatta kaikissa ryhmissä toive, että joskus kouluruokailussa voisi olla myös herkkuja. Herkuttelu tuli esille viidessä keskustelussa, mutta se ei ollut yhtä keskeinen teema kuin terveellinen ja epäterveellinen ruoka. Herkuiksi mainittiin muun muassa tortillat, hampurilaiset, pizza, virvoitusjuomat, jäätelö, pullat ja muut jälkiruoat. Jälkiruokien ajateltiin sopivan tavallisten kouluruokien yhteyteen, kuten keittopäivinä. Kuten myös Johanssonin ym. tutkimuksessa (2009, 43), herkut koettiin yleensä epäterveel-



lisiksi ja ajateltiin, että niitä voidaan syödä esimerkiksi erikoispäivinä. Jälkiruoiksi ehdotettiin kuitenkin myös terveellisiä vaihtoehtoja, kuten hedelmiä. Seuraavassa keskustelussa Essi kertoo ajatuksiaan jälkiruoasta.

*Essi: (Luettelee, mikä hänelle on tärkeää kouluruokailussa) No siis silloin ku on hyvää ruokaa niin siitä tulee hyvä mieli ja sitte ettei olis kauhee meteli ja jälkiruokaakin joskus mut ei aina.*

*Haastattelija: Mm, miksi ei aina jälkiruokaa?*

*Essi: Noo ei se oo hirveen hyvä et syö jälkiruoka aina, sitä pitää niinku oppia siihen, että aina ei syödä herkkuja. (R1)*

Essin puheesta välittyy aikuisilta opittu näkemys herkuttelusta: Essi perustelee jälkiruoan usein syömisen huonoksi tavaksi vain siten, ettei se ole "hyvä" ja asettaa itselleen tavoitteita, joiden mukaan on opittava syömään herkkuja vain harvoin. Lasten mielipiteet vaihtelivat siitä, kuinka usein herkuttelupäiviä koulussa voisi olla, mutta kaikki olivat yhtä mieltä siitä, että joka päivä herkkuja ei voi syödä. Herkuttelupäiviä silloin tällöin kouluun toivottiin kuitenkin myös niiden lasten taholta, jotka korostivat ruoan terveellisyyden tärkeyttä.

*Haastattelija: Kuinka usein sitä pizaa täällä koulussa sit pitäis olla?*

*(Kaikki puhuvat päällekkäin): Kerran vuodessa. Kaks kertaa vuodessa.*

*Ainaki kaks kertaa vuodessa. Viis kertaa vuodessa.*

*Viivi: Ainaki kaks kertaa vuodessa.*

*Aino: Nii.*

*Haastattelija: Et muutaman kerran vuodessa.*

*Kaikki: Nii.*

*Haastattelija: Ei kuitenkaan sen useemmin.*

*Kaikki: Ei. (R4)*

#### **6.1.4 Reunaehdot**

Gustafssonin ym. (2006, 89) FAMM-mallin mukaan *reunaehdot* (engl. management control system) käsittävät muun muassa taloudelliset ja hallinnolliset näkökulmat, lakiin perustuvat määräykset, logistiikan ja henkilökunnan ammattitaidon. Koulukontekstissa ruokailun reunaehtoihin kuuluvat siten esimerkiksi kunnan taloudelliset, kouluruokailuun suunnatut resurssit sekä kansallisen, kunnallisen ja koulukohtaisen opetussuunnitelman, kouluruokailusuosituksen ja perusopetuslain määräykset ja suositukset sekä elintarvikelainsäädännön määräykset. Lapset puhuivat kouluruokailun kustannuksista, riittävästä ruoansaannista, kiireestä, hygieniasta ja vaikutusmahdollisuuksista, joiden katsottiin kuuluvan kouluruokailun reunaehtoihin.

#### ***Kustannukset***

Kolmessa ryhmässä keskusteltiin kouluruokailun kustannuksista. Useampi keskustelija kertoi arvostavansa maksutonta kouluruokaa Suomessa. Yhdessä keskustelussa mainittiin suomalaisen kouluruokailun hyväksi puoleksi se, ettei lasten tarvitse ostaa ruokaa tai tuoda kotoa omia eväitä. Eräässä keskustelussa vertailtiin eri kaupunkien kouluruokailuun myöntämää rahasummaa ja joku keskustelijoista osasi jopa kertoa tutkimuskaupungin tarkan määrärahan aterialle kohden. Samassa keskustelussa myös kritisoitiin rahankäyttökohteita, sillä koulu oli juuri investoinut uusiin pulpetteihin, kun keskustelijan mielestä raha olisi pitänyt käyttää kouluruoan parantamiseen. Keskustelijat osoittivat olevansa hyvin tietoisia taloudellisten resurssien vaikutuksesta kouluruoan laatuun.

#### ***Riittävä ruoansaanti***

Ruokailun reunaehdot määräävät, kuinka paljon ruokaa koulukeittiössä valmistetaan ja siten siihen, kuinka paljon kukin ruokailija voi sitä ottaa. Aina kouluruokaa ei saa ottaa tai tule otettua niin paljon, että vatsa tulisi täyteen. Kouluaterian tulisi kattaa kuitenkin noin kolmannes lapsen päivittäisestä energiantarpeesta (Kouluruokailusuositus 2008, 8). Neljässä ryhmässä keskusteltiin riittävästä ravinnonsaannista ja siitä, saako ruokaa ottaa tarpeeksi. Syitä, joiden takia ruokaa ei aina oteta tarpeeksi, ovat keskustelujen mukaan

kiire syödä, ruokarajoitukset ja se, ettei tarjolla olevasta ruoasta pidetä. Eniten keskustelijoita puhuttivat ruokarajoitukset, eli lupa ottaa vain tietty kappalemäärä esimerkiksi lihapullia tai kalapuikkoja.

*Maija: Siis kivaa, jos ois vaik kalapuikkoja, niin ku niit saa yleensä ottaa vaan viis niin se ois niinku...*

*Hanna: Joskus saa ottaa vaan kuus lihapullaa, ja se ei oo kivaa.*

*Maija: Mm.*

*Haastattelija: Eli te aattelette et sais ottaa enemmän niitä. // Hanna: Vaik kymmenen.*

*Maija: Niin, koska sit jokku ei ota ollenkaan ja sitte jotku haluais niinku ottaa enemmän niin sit se menee vähän sellatti... (R2)*

Moni keskustelija sanoi, että kouluruoan tulisi olla täyttävää. Kaikissa ryhmissä keskustelijat osasivat myös perustella, minkä takia kouluruoasta pitää saada vatsansa täyteen. Muutama mainitsi, että lasten täytyy voida kasvaa kouluruoan avulla. Lisäksi koettiin, ettei koulupäivää jaksa loppuun asti, jos ei ole syönyt kunnolla.

*Aatu: Mut se ei täytä sun vatsaa paljon ja sää saat, sit sää valitat sen koulun, koko koulupäivän et sul on nälkä.*

*Haastattelija: (Nyökyttelee) Eli voi syödä riittävästi sitä ruokaa. Saara?*

*Saara: Ei pysty keskittymään kunnolla tunneilla ku on nälkä.*

---

*Haastattelija: Onks teillä sellasta kokemusta?*

*Kaikki: On!*

*Aatu: On koska mä otin yhten päivän liian vähä ruokaa nii sit... (R5)*

### ***Kiire syödä***

Reunaehdot määräävät myös sen, miten paljon ruokailuun on käytettävissä aikaa. Kiire syödä vaikuttaa joillakin oppilailla siihen, ettei ruokaa voi aina ottaa niin paljon kuin haluaisi. Sallitussa ajassa ei ehdi syödä vatsaansa täyteen, ja joskus jopa jokin aterian

osa jää kokonaan väliin ajanpuutteen vuoksi. Kouluruokailusuosituksen mukaan vähimmäisaika ateriointiin on 30 minuuttia, jonka jälkeen olisi hyvä, jos oppilas saisi vielä liikkua ja ulkoilla 10–15 minuuttia (Kouluruokailusuositus 2008, 6). Oppilaiden keskusteluissa ilmeni, että todellisuudessa ruokailuun käytetty aika on tätä lyhyempi: kolmessa eri keskustelussa kerrottiin, että luokalle oli varattu 15 minuuttia aikaa ruokailuun.

*Aulis: Joo. Tänään oli omenaa. Mut mä en kerenny syömään ku oli kauhee kiire.*

*Kasper: Emmäkään kerenny.*

*Haastattelija: Mikhä teillä oli kiire?*

*Joni: Ku mejän pitää vartis syödä ni me oltiin syöty jo vartti. (R3)*

Yhdessä keskustelussa tuli esille, että myös pitkät jonot voivat aiheuttaa sen, että syömisessä tulee kiire, kun ruokailuun varattua aikaa kuluu jonossa seisomiseen. Oppilailla ei välttämättä ole ruokailun jälkeen kiire oppitunnille, vaan eräs oppilas kertoi, että viidentoista minuutin ruokailun jälkeen oppilaiden pitäisi olla ulkona välitunnilla. Kouluruokailusuosituksessa mainitun liikunta- ja ulkoiluhetken on siten mahdollista toteutua, vaikka 30 minuutin ruokailuaika ei keskustelijoiden kertoman perusteella toteudukaan.

### ***Hygienia ja puhtaus***

Elintarvikelainsäädäntö (Elintarvikelaki 23/2006) määrittelee joukkoruokaloissa eli myös kouluruokaloissa toteutettavat hygieniamääräykset. Neljässä ryhmässä pohdittiin kouluruokailun puhtauteen ja hygieniaan liittyviä asioita. Tärkeänä pidettiin muun muassa sitä, ettei keittäjien hiuksia, karpäsiä tai ylimääräisiä bakteereja mene ruokaan, kädet pestään ennen ruokailua ja ruokailuvälineet ovat puhtaat. Yhdessä ryhmässä mietittiin myös sitä, onko kouluruoka epähygieenistä. Perusteluna epähygieenisyydelle oli lähinnä se, että ruoka tehdään isoissa kattiloissa. Erästä keskustelijaa mietitytti, voiko koulun rakenteissa esiintynyt home mennä myös kouluruokaan.

### ***Vaikutusmahdollisuudet***

Vaikutusmahdollisuuksien ajateltiin kuuluvan reunaehtoihin, koska vaikuttamalla kouluruokailuun oppilailta saatu palaute voi olla vaikuttamassa kouluruokailun reunaehtoihin. Oppilailta saatu palaute antaa tietoa esimerkiksi kouluruokasuosituksen ja lakien toteutumisesta ja onnistumisesta. Jos oppilailta saadaan jatkuvasti huonoa palautetta jostakin kouluruokailun osa-alueesta, voitaisiin olettaa, että reunaehtoja on kehitettävä kouluruokailun parantamiseksi.

Oppilaiden vaikutusmahdollisuudet kouluruokailun järjestämisessä tulivat selvästi ilmi kahdessa keskustelussa. Oppilaat kertoivat koulussa järjestettävän kerran vuodessa lempiruokapäivän, jolloin oppilaat saavat äänestää, mitä ruokaa koulussa tarjotaan. Äänestyksessä ei kuitenkaan saa toivoa mitään vaan, esimerkiksi hampurilaiset ja ranskalaiset mainittiin kielletyksi toiveeksi. Eräs keskustelija kertoi, ettei mitään ”herkkuja” saa äänestää. Toisessa keskustelussa kävi ilmi, että äänestys tapahtuu valmiilta ruokalialta. Oppilaiden vaikutusmahdollisuudet koulun ruokalistaan ovat siis melko kapeat ja rajatut.

Muuten oppilaat eivät juurikaan puhuneet omista vaikutusmahdollisuuksistaan kouluruokailuun. Mikkola-Montonen (2007, 56) pitää asiakaspalautteen keräämistä säännöllisesti erittäin tärkeänä tyytyväisyyden saavuttamiseksi kouluruokalan asiakkaiden keskuudessa. Missään keskustelussa tällainen asiakaspalautteiden kyseleminen ei kuitenkaan tullut esille. Tämä tutkimus itsessään kuitenkin antoi oppilaille vaikutusmahdollisuuden ollessaan lapsia osallistuva ja lasten ääntä kuuleva. Monet oppilaista ehkä kokivat myös tutkimuksen olevan heille keino vaikuttaa, koska he aidosti antoivat palautetta ja terveisiä ruokailun järjestämisestä ja pitivät keskustelua selvästi tärkeänä. Oppilailla oli paljon mielipiteitä ja ehdotuksia kouluruokailun kehittämiseksi ja he kertoivat tutkijalle mieluusti ideoistaan.

#### **6.1.5 Ilmapiiri**

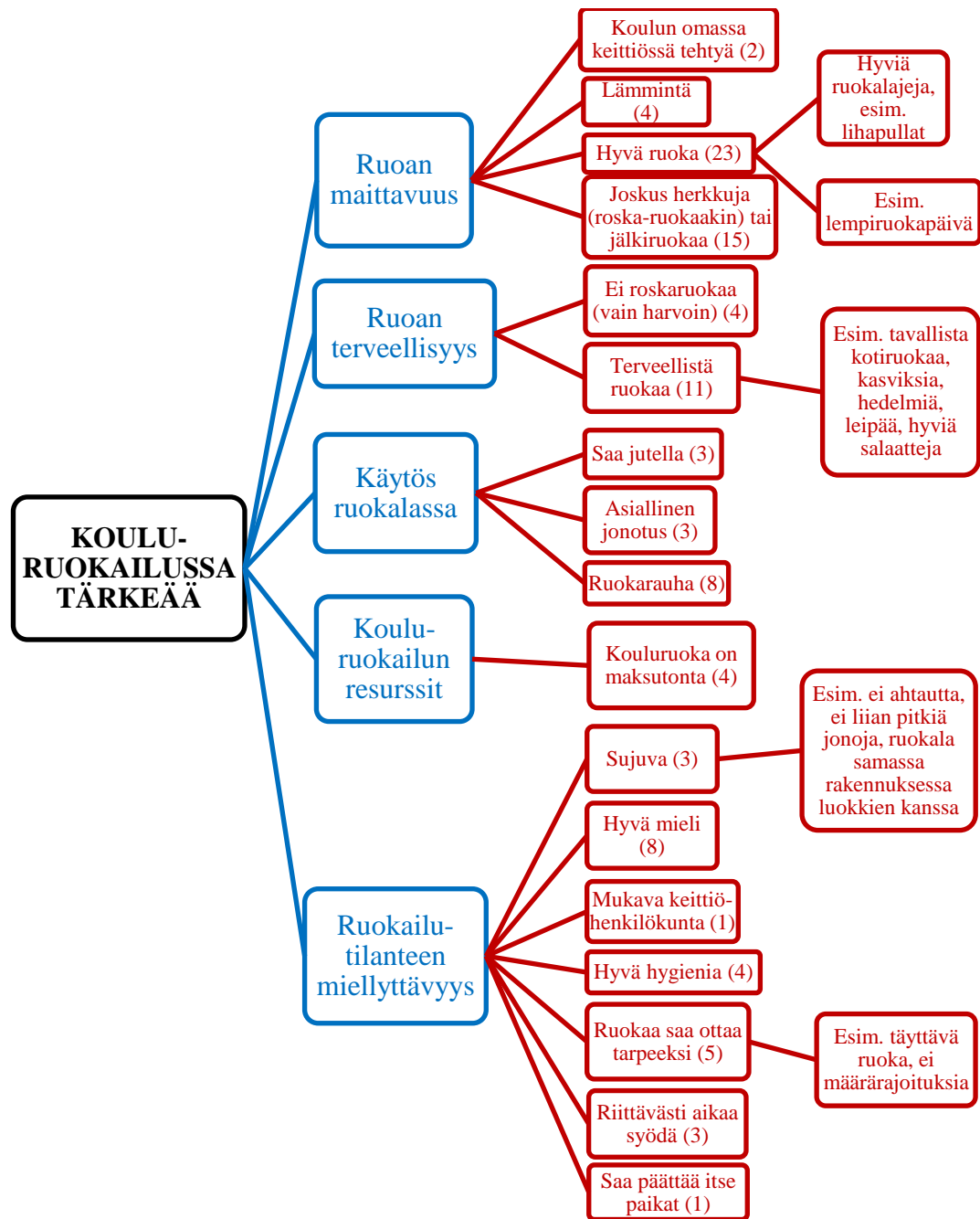
*Ilmapiiri* (engl. atmosphere) muodostuu Gustafssonin ym. (2006, 89–90) mukaan edellä esitetystä neljästä tekijästä, tilasta (engl. room), sosiaalisesta vuorovaikutuksesta (engl.

meeting), tuotteesta (engl. product) ja reunaehdoista (engl. management control system). Myös Ruckensteinin (2012, 159) mukaan kouluruokailukokemukseen vaikuttavat voimakkaasti koulun ja ruokalan tunnelma, joten kouluruoan houkuttelevuus on yhteydessä ruokailun ympärille muodostuviin käytäntöihin ja sosiaaliseen vuorovaikutukseen.

Ilmapiiriin liittyvistä asioista lapset eivät juurikaan keskustelleet. Haastatteluissa joidenkin kuvien kohdalla haastattelija kysyi, millainen tunnelma kuvassa on tai pyysi lapsia vertailemaan kuvan tunnelmaa oman kouluruokailun tunnelmaan. Kysymys oli lapsille kuitenkin vaikea, eivätkä he usein osanneet siihen vastata. Kysymykseen saatiin vastata yhdellä sanalla, esimerkiksi "kiva" tai "hauska" tai toisaalta lapset alkoivat arvioida kuvaan liittyviä konkreettisesti havaittavissa olevia asioita, kuten esimerkiksi tilan ahtautta. Ilmapiiri ja tunnelma olivat siis neljäsluokkalaisille ehkä liian abstrakteja, vaikeasti kuvailtavissa ja ymmärrettävissä olevia asioita. Siksi suoraan ilmapiiriin liittyviä asioita ei tässä esitellä, vaan ilmapiiri muodostuu kaikista muista Gustafssonin ym. (2006) FAMM-mallin neljästä osa-alueesta, joita on aiemmissa kappaleissa kuvailtu.

## **6.2 Mikä lasten mielestä kouluruokailussa on tärkeää**

Toisena tutkimusongelmana pohdittiin, mikä lasten mielestä kouluruokailussa on tärkeää. Ryhmäkeskusteluissa ”mikä sinulle on tärkeää kouluruokailussa” -kysymys esitettiin keskustelun lopussa, ja lapset kirjoittivat ajatuksiaan yhteisille papereille. Aikaisempi keskustelu vaikutti selvästi kysymykseen vastaamiseen: lapset ikään kuin kokosivat aiemmin keskustellut asiat ja esittivät keskustelusta ne teemat, jotka he itse kokivat tärkeimmiksi. Oppilaat nostivat esille hyvin vähän uusia asioita tähän kysymykseen vastatessaan.



Kuvio 2. Lasten mielestä tärkeää kouluruokailussa.

Ylivoimaisesti eniten mainintoja sai hyvä ruoka, joka mainittiin yhteensä 23 kertaa. Maittavaan ruokaan liittyen jotkut oppilaista mainitsivat tärkeäksi ruoan, joka on lämmintä ja koulun omassa keittiössä tehtyä. Silloin tällöin tarjoiltava herkkuruoka ja jälkiruoka koettiin myös tärkeänä. Lisäksi maittavaan ruokaan liittyen kerrottiin paljon eri

ruokalajeja, joita toivottiin kouluruokailuun ja toisaalta niitä, joiden toivottiin katoavan ruokalistalta. Lihapullat koettiin tärkeinä monessa keskustelussa, osa taas esimerkiksi piti tärkeänä sitä, ettei pinaattikeittoa tarjottaisi lainkaan. Perunat herättivät keskustelua vielä tämänkin tutkimusosion kohdalla ja niiden laatua pidettiin tärkeänä.

Myös terveellistä ruokaa pidettiin tärkeänä asiana kouluruokailussa ja sen mainitsi 11 keskustelijaa. Erityisesti kouluruokaan toivottiin kasviksia ja hedelmiä, sekä leipää erilaisine täytteineen. Moni kirjoitti yhteiseen paperiin ”ei roskaruokaa” -tekstin, mutta lopuksi osa kannatti ajatusta, että roskaruokaa voisi joskus olla. Ruokalassa käyttäytymiseen liittyvät asiat olivat oppilaiden mielestä myös tärkeitä asioita kouluruokailussa. Ruokarauhan mainitsi yhteensä kahdeksan oppilasta. Kolme oppilasta mainitsi tärkeänä asiana myös sen, että ruokalassa saa jutella ja kolme piti tärkeänä asiallista jonoa.

Lisäksi muut ruokailutilanteen miellyttävyyteen vaikuttavat asiat koettiin tärkeiksi. Kahdeksan oppilasta mainitsi, että tärkeää kouluruokailussa on hyvä mieli. Se, että on tarpeeksi aikaa syödä, koettiin kolmen oppilaan taholta tärkeäksi. Ruokalan hyvä hygienia, sujuva ruokailutilanne, mukava keittiöhenkilökunta ja se, että saa ottaa tarpeeksi ruokaa, kerrottiin myös olevan tärkeää. Tärkeänä pidettiin myös sitä, että Suomessa saa maksuttoman kouluruoan. Tämän mainitsi yhteensä neljä oppilasta.

Kouluruokailussa tärkeiksi koetut asiat koottiin käsittekartaksi (Kuvio 2). Käsittekartassa sinisellä näkyvät tutkijoiden luomat viisi teemaa, jotka kehitettiin lasten mainitsemien tärkeiden asioiden perusteella ja joihin asiat luokiteltiin. Punaisella on merkitty lasten mainitsemat tärkeät asiat, ja sulkeiden sisällä olevat luvut kertovat, kuinka monta kertaa mikäkin asia mainittiin. Lapset pitivät siis tärkeänä maittavaa, terveellistä, maksutonta, ilmapiiriltään miellyttävää ja asiakaskunnaltaan hyväkäytöksistä kouluruokailua. Nämä kaikki aiheet tulivat esille jo keskusteltaessa kuvien avulla kouluruokailusta.

### **6.3 Miten lapset kokevat kasvattajien roolin kouluruokailussa**

Opettajan tehtävä on kouluruokailun ohjaaminen, mihin kuuluu valvonnan lisäksi esimerkiksi kouluruokailijana toimiminen sekä tapakulttuurin ja sosiaalisen vuorovaikutuksen opettaminen (Lintukangas 2007, 22, 27). Lisäksi opettajan tulisi toimia ruokakasvat-



tajana eli lisätä oppilaiden ruokaan liittyvää tietoisuutta (Risku-Norja 2011, 17). Myös ruokapalveluhenkilöstöllä on kasvatustehtävä, ja erityisesti terveellisiin ruokailutapoihin ohjaaminen on heidän alansa (Lintukangas 2007, 42). Kolmantena tutkimusongelmana pohdittiin sitä, millaisena lapset näkevät kasvattajien roolin kouluruokailutilanteessa tai nouseeko aihe ylipäänsä esille lasten keskusteluissa.

Lasten puheista välittyi opettajien rooli ruokalan kurinpitäjänä. Monta kertaa tuli esille, että opettajat "huutavat" ruokalassa lapsia komentaakseen, määräävät, mihin saa istua tai tarkkailevat, mitä lapset syövät. Sääntöjen noudattamisen valvominen nähtiin sekä hyvänä että huonona asiana: toisaalta lapset arvostivat sääntöjen noudattamista ja ruokarauhan ylläpitoa, mutta toisaalta he olisivat kaivanneet myös enemmän vapauksia esimerkiksi juttelemiseen tai paikkojen valitsemiseen.

Opettajan rooli asiallisen sosiaalisen vuorovaikutuksen opettajana ei tullut esille yhdessäkään keskustelussa, vaikka molemmissa tutkimuskouluissa opettaja syö oppilaiden kanssa ja siten varmasti hänen ja oppilaiden välillä on ainakin jonkinlaista sosiaalista vuorovaikutusta. Opettajat nähtiin siis ruokalassa olevan oppilaista erillään, aivan kuten Persson Osowskin ym. (2011, 56) tutkimuksessa, jossa lapset samaistuivat ruokailutilanteessa toisiin lapsiin ja erottautuivat aikuisista.

Yhdessä keskustelussa lueteltiin ruokailutilanteeseen liittyviä sääntöjä, joiden noudattamista opettajat valvovat, ja monessa keskustelussa mainittiin opettajien huutaminen ruokarauhan ylläpitämiseksi. Tämä voitaisiin ainakin jollain tasolla nähdä tapakulttuurin opettamisena, sillä vaikka huutaminen ei ehkä ole paras esimerkki asiallisesta ruokalaikäyttäytymisestä, opettajien perimmäinen tarkoitus lienee ruokarauhan ylläpito ja kaikille miellyttävän ruokailutilanteen aikaansaaminen. Vain yhdessä keskustelussa tuli esille opettajan esimerkki malliruokailijana, joskaan ei tullut ihan selväksi, näkivätkö lapset opettajan toiminnan esimerkillisenä.

*Viivi: Ne ottaa aina hirveen määrän sitä salaattia.*

*Hilda: Semmosen vuoren.*

*Haastattelija: Ottaaks ne siis liikaa ruokaa?*

*Viivi: Ei, mut ne ottaa salaattii sillee... (Näyttää käsillä isoa kasaa.)*

*Aada: Se on niitten mielest hyvä määrä. Sopiva määrä. (R4)*

Ruokapalveluhenkilöstön rooli ruokailutilanteessa nähtiin melko negatiivisena: heidän kuvailtiin olevan esimerkiksi "laiskoja", "ilkeitä" tai "sekaisin". Vain yhdessä keskustelussa mainittiin yhden keittäjän olevan mukava. Henkilökunnan rooli ruokakasvattajina, ruokailun ohjaajina tai valvojina tai terveellisten ruokailutapojen opettajina ei tullut esille, vaan henkilökunta koettiin lähinnä ruoan valmistajina sekä ruokamäärien rajoittajana. Molemmissa tutkimuskouluissa ruokalan henkilökunta näyttäytyi ruokalassa vain täyttäessään tai viedessään pois ruoka-astioita. Varsinaista sosiaalista vuorovaikutusta henkilökunnan ja oppilaiden välille ei siis tutkimuskouluissa luultavasti pääse syntymään, mikä saattaa vaikuttaa oppilaiden kapeisiin, negatiivisiin käsityksiin ruokalan henkilökunnasta.

Lintukankaan ym. (1999, 31) mukaan keittiöhenkilökunnan olemus, ilmeet, eleet ja äänensävyt vaikuttavat oppilaiden tyytyväisyyteen ja voivat merkitä joillekin jopa enemmän kuin itse ruoka. Henkilökunta voi siis omalla toiminnallaan ja olemuksellaan vaikuttaa lasten mielipiteisiin ja asenteisiin kouluruokailua kohtaan. Yksi lapsi mainitsikin keskustelussa, että hänelle tärkeää kouluruokailussa on mukava keittiöhenkilökunta.

## 7 TUTKIMUKSEN LUOTETTAVUUS JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Tutkimuksen tarkoituksena oli antaa oppilaiden kertoa omista kouluruokailukokemuksistaan ja tuoda heidän äänensä kuuluviin. Lisäksi tarkoituksena oli selvittää, mitä asioita lapset itse nostavat esiin kouluruokailukeskustelussa ja mikä heille on kouluruokailussa tärkeää. Lisäksi tutkittiin sitä, miten lapset kokevat kasvattajien roolin kouluruokailussa. Lapset puhuivat monipuolisesti ruokailutilaan, tuotteeseen, sosiaaliseen vuorovaikutukseen ja reunaehtoihin liittyvistä asioista, joista tuotteeseen liittyvät asiat, esimerkiksi ruoan maku ja terveellisyys, nousivat kaikkein suosituimmaksi puheenaiheeksi ja olivat myös lasten usein mainitsemia tärkeitä asioita kouluruokailussa.

Oli mielenkiintoista huomata, miten paljon lapset puhuivat kouluruoan terveellisyydestä. Tutkijat pohtivat näiden puheiden alkuperää: miksi jo 10–11-vuotiaille lapsille terveellisysteema on niin puhuttava? Vaikuttavatko tähän vanhemmilta, opettajilta tai mediasta opitut asenteet? Joidenkin lasten vanhemmat saattavat olla erityisen terveystoimittuneita, esimerkiksi ammattinsa tai laihdutusprojektinsa vuoksi. Televisiossa pyörii useita laihdutukseen ja elämäntaparemonttiin liittyviä ohjelmia, joita lapsetkin varmasti katsovat. Myös Johanssonin ym. (2009, 39) tutkimuksessa medialla nähtiin olevan vaikutusta lasten ajatuksiin ja tunteisiin ja saavan heidät ajattelemaan terveellisemmin. Persson Osowski ym. (2011, 59) korostavat sitä, miten lapset omaksuvat ajatukset ja käsitykset aikuisten maailmasta ja käyttävät näitä vertaisryhmänsä kesken myös kouluruokailutilanteissa. Sitä, mistä nämä asenteet ja ajatukset ovat peräisin, ei tässä tutkimuksessa lapsilta kysytty.

Tässä tutkimuksessa lapset näkivät ruoan terveellisyyden myös hyvin kahtiajakautuneesti: eri ruokalajit olivat joko terveellisiä tai epäterveellisiä, ei mitään tältä väliltä. Samanlaisia tutkimustuloksia saatiin myös Persson Osowskin ym. (2011) tutkimuksessa, jossa ruoka luokiteltiin joko terveelliseksi tai epäterveelliseksi. Lapset olivat usein oppineet terveellisen ruoan käsitteen median terveystoimittuneista, joissa ei aina käytetä käsitettä oikeassa kontekstissaan. (Emt., 59.) Toisaalta terveellisyyden lisäksi lapset toivoivat, että koulussa olisi "herkkuruokaa" joskus, esimerkiksi erikoispäivinä. Tämä tuskin silloin tällöin toistuvana haittaisi kouluruokailun terveellisyysohjeita, ja vaikutukset voisivat mahdollisesti näkyä kouluviihtyvyyden lisääntymisenä. Kouluruokailu

olisi siten erityinen virkistyshetki, joka kohentaisi koulupäivän tunnelmaa ja piristäisi mieltä.

Kouluruokailun yksi tehtävä on ohjata lapsia terveellisiin ruokailutapoihin (Kouluruokailusuositus 2008, 4). Tämän kannalta on hyvä, että ruoan terveellisyys puhuttaa lapsia ja he ovat siitä tietoisia. Opettaja on myös terveystietäjä, joten hänen on hyvä vahvistaa terveystietoa lapsille sopivissa rajoissa. Kun lapset ovat selvästi kiinnostuneita aiheesta ja heillä on siitä jo paljon tietoa, voisi opettaja viedä keskustelua aiheesta hyvinkin pitkälle. Opettajan tulisi hyödyntää kouluruokailua oppimistilanteena tapakasvatuksen näkökulman lisäksi myös terveystietokasvatuksen tavoitteiden näkökulmasta.

Vaikka lapset tuntuivat olevan hyvin kiinnostuneita ja tietoisia ruoan terveellisyydestä, silti Johanssonin ym. (2009, 26) mukaan Pohjoismaissa lapset syövät epäterveellisen paljon rasvaa ja sokeria. Myös Terveyden ja hyvinvoinnin laitos on huolissaan lasten ja nuorten lihavuuden yleistymisestä (Kansallinen lihavuusohjelma 2012–2015). Lasten tietoisuuden ja käyttäytymisen välillä näyttäisi siis olevan ristiriitaa. Pelkkä tiedon lisääminen ei ehkä vaikuta lasten ruokailutottumuksiin, vaan tehokas ruokakasvatus tapahtuu käytännön tilanteissa, kuten kouluruokailussa. Toisaalta lapset eivät kuitenkaan lopulta ole itse täysin vastuussa siitä, mitä he syövät, vaan aikuiset tekevät usein valinnat heidän puolestaan. Tulevaisuudessa nähtäväksi jää, siirtyvätkö nykyisten lasten hyvät tiedot heidän omaan ruokailukäyttäytymiseensä aikuisina ja eteenpäin tuleville sukupolville.

Tärkeintä lapsille tuntui olevan ruoan hyvä maku. Tästä lapset puhuivat paljon ja halusivat kertoa tutkijalle mieli- ja inhokkiruoistaan. Suurin osa lapsista suhtautui keskusteluihin vakavasti ja kertoivat painokkaasti ja asiallisesti perustellen omia mielteitään. He luultavasti kokivat, että keskustelun avulla heillä oli mahdollisuus vaikuttaa omaan kouluruokailuun ja olivat halukkaita kehittämään kouluruokailua esimerkiksi ruokalajien osalta. Tutkimuksen yhtenä tavoitteena olikin saada lapsen ääni kuuluviin. Kuten Lintukangas ym. (1999, 21) painottavat, on tärkeää antaa oppilaiden osallistua kouluruokailun kehittämiseen, jotta ruokailun miellyttävyys ja arvostus sitä kohtaan lisääntyisivät. Tämän tutkimuksen perusteella lapset olisivat myös innokkaita vaikuttamaan.

Oppilaat pitivät tärkeänä sitä, että luokkatoverien kanssa saa jutella ruokailun aikana. Hyviin pöytätapoihin kuuluvan asiallisen keskustelun harjoittelu tulisi ottaa tavoitteeksi jo alakoulussa ja kouluruokailua voitaisiin hyödyntää paremmin sosiaalisten vuorovaikutustaitojen oppimistilanteena. Opettajan tulisi toimia hyvänä esimerkkinä asiallisen pöytäkeskustelun käymisessä. Syödessään yhdessä oppilaiden kanssa opettajalla olisi myös mahdollisuus luoda tavallista oppituntia epävirallisempi, vapaampi tilanne, jossa oppilaat ja opettaja voivat tutustua toisiinsa jutellessaan koulun ulkopuolisistakin asioista. Tämä osaltaan vahvistaisi hyvien oppilaiden välisten ja opettaja-oppilas-suhteiden muodostumista, ja samalla opettajan rooli muunakin kuin ruokalan kurinpitäjänä vahvistuisi.

Keskusteluissa usein toistuneet teemat, jonottaminen, kiire syödä ja riittävän ruokamäärän saaminen herättivät lapsissa paljon ajatuksia ja kritiikkiä. Lasten haastatteluista tuli ilmi, että monet kouluruokailusuosituksen (2008) määrittelemät periaatteet, esimerkiksi ruokailuun varattu aika ja energiantarpeen täyttäminen, eivät aina toteudu kouluruokailussa käytännössä. Tämä saa pohtimaan, pitäisikö kouluruokailusuosituksen periaatteet ottaa kunnissa ja kouluissa yhteiseksi puheenaiheeksi ja suunnitella niiden toteuttaminen johdonmukaisemmin.

Jo Horellin (1992) tutkimuksessa lapset listasivat samanlaisia kouluruokailun ongelmakohtia kuin nykylapset tässä tutkimuksessa: esimerkiksi ruokarauha, ruoan riittävyys ja kiire syödä saivat kritiikkiä molemmissa tutkimuksissa. Nämä ovat sellaisia asioita, joihin ajattelisi voivan kunta- ja koulutasolla jo melko pienin teoin vaikuttaa, mutta 22 vuodessa kehitystä ei silti ole lasten näkökulmasta tapahtunut. Herääkin kysymys, miksi lasten mielipidettä ei ole otettu kouluruoan kehittämisessä enemmän huomioon. Ruckensteinin (2012, 162) mukaan kouluruokalassa on välillä sellaisia ruokia, joista kukaan ei pidä. Ruokalassa ei voida olla huomaamatta tätä, sillä ruoan menekki on varmasti tällöin muita päiviä vähäisempi. Mistä syystä tällaiset ruokalajit kuitenkin roikkuvat vuodesta toiseen koulun ruokalistalla? Vaatimus kolmasosan päivittäisestä energiantarpeen täyttymisestä jää helposti epämiellyttävien ruokien päivinä täyttymättä ja ruokalasta poistuu tyytymättömiä asiakkaita. Epäterveelliset välipalat saattavat olla korvaamassa kouluruoan jättämää energiavajetta.

Vaikka kouluruoasta kerrotaan mielellään mitä mielikuvituksellisimpia legendoja, sitä kritisoidaan ja sille esitetään erilaisia kehittämisideoita, nousi lasten haastatteluista kuitenkin esille myös kouluruoan arvostus. Jo neljäsluokkalaiset oppilaat ymmärsivät, miten hienoa on saada joka päivä lämmin ja maksuton kouluruoka. Harva olisi ollut valmis tuomaan eväitä mukanaan kouluruoan sijasta. Moni ruokalaji sai myös kehuja ja opettajien sopivaa kurinpitoa kouluruokailussa arvostettiin. Arkiselta tuntuvia, tavallisia asioita, kuten asiallista jonotusta, ruokailuvälineiden puhtautta ja luokkatoverien kanssa juttelemista pidettiin tärkeinä. Kouluruoan terveellisyys ja jälkiruoan tarjoaminen silloin tällöin saivat kiitosta.

Ihmettelyn aiheeksi jää kuitenkin se, miksi keittiöhenkilökunta ei saanut arvostusta. Ehkä ruokalan henkilökunnan, opettajien ja oppilaiden yhteistyötä tulisi kehittää entistä tiiviimmäksi ja Lintukankaan (2009, 23–27) esittämä kouluruokalahenkilökunnan kasvatusvastuu ottaa kouluissa selvityksen kohteeksi. Työelämään tutustuminen voisi alkaa kaikkialla jo alakoulussa, esimerkiksi yhtenä koulupäivänä vuodessa kouluruokalassa kattauksessa ja koristelussa auttaen, mikä voisi helpottaa oppilaita ymmärtämään ja arvostamaan ruokalan henkilökunnan työtä. Päivittäinen keittäjien kiittäminen kuuluu hyviin tapoihin, eikä sen opettamista oppilaille tulisi unohtaa.

## **7.1 Tutkimuksen luotettavuus**

Tämän tutkimuksen luotettavuutta on arvioitava monesta eri näkökulmasta sen erityisen menetelmän vuoksi ja myös siksi, koska tutkimuksen kohteena on lapsia. Ryhmähaastattelu tutkimusmenetelmänä osaltaan lisää tutkimuksen luotettavuutta, koska ryhmässä lapsen on helpompi sanoa ääneen ajatuksiaan melko vieraalle aikuiselle. Toisaalta jos ryhmädynamiikka on heikko, koko keskustelun luotettavuus ja arvo heikenevät. Yksi kuudesta ryhmästä toimi tässä tutkimuksessa selvästi muita huonommin. Ryhmä koostui pelkistä pojista, ja tutkijat saivat sellaisen kuvan, että ryhmän ilmapiiri kannusti vitsikkyyteen eikä ryhmäpaine sallinut asiallista keskustelua. Vaikka muut ryhmät näyttivät toimivan hyvin ja tunnelma oli avoin, saattaa 10–11-vuotiailla lapsilla ryhmäpaine yleisesti vaikuttaa keskustelun kulkuun, kuten myös Persson Osowskin ym. (2011) tutkimuksessa tuli esille. Myytti kouluruoan pahasta mausta ja oletus siitä, että

kouluruokaa kuuluukin pitää pahana voi saada lapset kritisoimaan kouluruokaa enemmän, kuin he ehkä yksilöhaastattelussa sitä kritisoisivat. (Emt., 57, 59.) Lapset eivät myöskään aina olleet johdonmukaisia puheissaan, vaan esittivät keskustelun kuluessa ristiriitaisiakin mielipiteitä. Esimerkiksi sama lapsi, joka ensin vaati vain terveellistä ruokaa kouluun, saattoi lopuksi toivoa kuitenkin jäätelöpäiviä.

Haastattelija oli haastattelutilanteessa hyvin neutraali kommentoidessaan lasten ajatuksia. Hän ei vähätellyt kenenkään mielipiteitä eikä myöskään esittänyt omia näkemyksiään aiheista. Jokaisessa haastattelussa vallitsi avoin, rento tunnelma, joka varmasti kannusti lapsia kertomaan mielipiteitään avoimesti. Osaltaan tämän mahdollisti myös se, että haastattelija oli jo aiemmin ollut koululla tekemässä ProMeal-tutkimukseen liittyviä muita tutkimusosioita ja oli siten jo hieman tuttu haastatteluun osallistuneille lapsille. Keskustelut sujuivatkin enimmäkseen jouhevasti ja lapset uskalsivat esittää myös kritiikkiä.

Haastatteluissa haastattelija joutui kuitenkin välillä ohjailemaan keskustelua suunniteltua enemmän, mikä vaikutti siten, että keskustelu ei ollut täysin lapsista lähtöisin olevaa vapaata keskustelua. Myös lasten haastattelun alussa valitsemat kuvat vaikuttivat todella paljon keskustelun kulkuun. Näin jotkut aiheet, jotka olisivat ehkä puhuttaneet joitakin keskustelijoita, saattoivat jäädä kokonaan käsittelemättä keskustelussa, jos valittujen kuvien joukossa ei ollut aiheeseen johdattelevaa kuvaa. Myös kuvat, jotka saivat ääniä vain yhdeltä lapselta, jäivät pois keskustelusta, jolloin kuvan valinnut lapsi ei päässyt perustelemaan valintaansa. Kuvien käyttö keskustelun keskeisenä osana on haasteellista: toisaalta lapset pääsevät nopeasti keskustelussa alkuun, kun heillä on jotain konkreettista, mistä keskustella, mutta toisaalta keskustelu saattaa rajoittua kuvista nouseviin aiheisiin.

Tutkijat pohtivat myös sitä, miten paljon aikuisen haastattelijan pelkkä läsnäolo vaikutti siihen, mistä lapset keskusteluissa puhuivat. Saiko aikuisen auktoriteettiasema lapset korostamaan ruoan terveellisyyttä ja puhumaan aiheista, joita he kuvittelivat haastattelijan heiltä odottavan? Olivatko he todella näin kiinnostuneita ruoan terveellisyydestä? Terveellisyysteema tuli kuitenkin jokaisessa keskustelussa puheeksi täysin lasten itsensä aloitteesta, eli heitä ei erityisesti johdateltu siihen. Lapset puhuivat myös melko vapautuneesti inhoamistaan ruokalajeista ja muista kouluruokailun epäkohdista. Siksi

voisi ajatella, että ainakin osaksi terveellisyys korostamiseen vaikutti lasten oma mielenkiinto aihetta kohtaan. Myös aineistonkeruumenetelmänä toiminut fokusryhmähaastattelu pienentää Ederin ja Fingersonin (2002, 182) mukaan aikuisten ja lasten välistä valtaeroa ja antaa lapsille rohkeutta ilmaista omia ajatuksiaan eikä puhua ainoastaan asioista, joita olettavat aikuisen toivovan.

Muistiinpanojen tekeminen haastattelujen aikana paransi tutkimuksen luotettavuutta, sillä kaikki haastatteluissa esille tulleet asiat eivät välttämättä näkyneet tai kuuluneet videonauhalla. Tutkijat pystyivät palaamaan haastattelun aikana syntyneisiin ajatuksiin ja palauttamaan näin haastattelutilanteen paremmin mieleen. Lisäksi litteroinnissa tehdyt, videoilta havaitut asiat, jotka tutkijat kirjoittivat ylös litteroinnin lomaan, lisäsivät tutkimuksen luotettavuutta.

Haastatteluaineiston reliabelius voidaan määritellä siten, että vähintään kaksi tutkijaa päätyy keskustellen teemoittelussa yksimielisyyteen (Hirsjärvi & Hurme 2008, 186). Aineiston analyysivaiheessa molemmat tutkijat teemoittelivat koko aineiston ja vertasivat sitten saamiaan teemoja. Teemat olivat hyvin yhteneviä ja eriävyyksistä neuvoteltiin tutkijoiden kesken. Tutkijat kävivät keskustelua ja pohtivat asioita monesta eri näkökulmasta tutkimuksen teon jokaisessa vaiheessa, mikä lisää tutkimuksen luotettavuutta.

Tutkimus toteutettiin osaksi erään varsinaissuomalaisen kaupungin laidalla maalaismaisessa miljöössä sijaitsevassa koulussa, osaksi saman kaupungin kaupunkimaisessa lähiössä. Tutkimukseen ei osallistunut yhtään maahanmuuttajataustaista lasta. Vaikka toisenlaisessa ympäristössä ja maahanmuuttajataustaisten lasten osallistuessa tutkimukseen lasten keskustelujen aiheiksi olisi voinut nousta erilaisia asioita, tämä tutkimus kuvaa sellaisenaan hyvin tämän tutkimusjoukon näkökulmaa ja tulokset tuovat esiin tyypillisen varsinaissuomalaisen neljäsluokkalaisten ajattelua.

## **7.2 Hyödyntämis- ja jatkotutkimusmahdollisuudet**

Opettajan kasvatusvastuu ei kuulu pelkästään oppitunteihin, vaan se koskee koko koulupäivän kaikkia tilanteita. Kouluruokailu on merkittävä osa jokaista koulupäivää ja



tärkeä oppimistilanne. Opettaja voikin esimerkillään ja asenteellaan edistää terveitä ruokailutottumuksia ja hyviä tapoja. Nämä ovat myös asioita, joita lapset tämän tutkimuksen mukaan arvostavat. Opettajat ovat kuitenkin yksi niistä harvoista ammattikunnista, joilla työpäivän ainoa ruokatauko on samalla myös työntekoa. Päivittäin syötävää lounasta ei voi valita itse, vaan opettajat syövät vuodesta ja jopa vuosikymmenestä toiseen samoja ruokia ja ohjaavat samalla oman luokkansa ruokailua. Vapaus päättää siitä, mitä syö ja mahdollisuus taukoon ja virkistäytymiseen lounaan yhteydessä ei koita opettajille yleensä työelämässä lainkaan. Siten motivaatio ruokailun aikana tapahtuvaan kasvatukseen saattaa työvuosien kuluessa vähentyä. Sen vuoksi myös opettajien mielipiteitä kouluruokailun kehittämiseksi olisi kuunneltava. Oppilaille ruokailussa tapahtuva kasvatustilanne on kuitenkin ainutlaatuinen ja voi kantaa loppuelämän ajan.

Tutkimustuloksista on myös huomattavissa, että kaikki kouluruokailusuosituksen (2008) periaatteet eivät toteudu kouluruokailussa. Siten kuntien ja koulujen olisikin ryhdyttävä toimenpiteisiin, jotta ruokailusta saataisiin arvoisensa virkistyshetki ja ravitsemuksellisesti mahdollisimman tarkoituksenmukainen. Opettajille tulisi järjestää jo opettajankoulutuksessa kouluruokailuun ja sen ohjaukseen ja ruokakasvatukseen liittyviä opintoja, ja samoin kouluruokailuhenkilöstön tulisi saada riittävästi koulutusta kasvatustehtävänsä. Asenteet kouluruokailua kohtaan ja niiden muuttuminen ovat myös ammattijärjestöjen ja päättäjien vastuulla.

Tutkimus osoitti, että lapsilla on tarve ja he ovat myös innokkaita osallistumaan heitä koskevien asioiden kehittämistyöhön. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden (2004, 8) mukaan oppilaalla tulee olla mahdollisuus osallistua koulun toimintakulttuurin luomiseen ja kehittämiseen. Tutkimuskunnan opetussuunnitelmassa sanotaan suoraan, että oppilaiden osallisuutta tuetaan antamalla heille mahdollisuus osallistua ruokailun suunnitteluun ja toteutukseen. Tämän mahdollisuuden toteuttamista tulisikin jokaisen kunnan koulun pohtia. Oppilaiden osallistuminen ruokailun kehittämiseen varmasti lisäisi arvostusta sitä kohtaan ja näin ollen myös kouluviihtyvyyttä. Tässä tutkimuksessa lasten puheista ilmeni, että osallistuminen on tällä hetkellä vain kerran vuodessa tapahtuvaa lempiruokien äänestämistä koulun vuosittaista lempiruokapäivää varten.

Osallisuuden tulisi kattaa mahdollisuudet vaikuttaa kokonaisvaltaisemmin kouluruokailun järjestämiseen.

Tutkimus oli osa ProMeal-kouluruokailututkimusta. Kun ProMeal-tutkimus valmistuu vuoden 2014–2015 aikana, saadaan lisää arvokasta tietoa kouluruokailun eri osa-alueista, sen vaikutuksista ja myös lasten omista näkemyksistä. Jatkotutkimuksena olisi mielenkiintoista toteuttaa toimintatutkimus, jossa lapset todella pääsisivät vaikuttamaan koulunsa ruokailuun. Tämän jälkeen voitaisiin seurata, miten kouluruokailusuosituksen (2008) tavoitteiden toteuttaminen koulussa sekä asenteet ja arvostus kouluruokailua kohtaan muuttuisivat. Toinen mielenkiintoinen jatkotutkimusmahdollisuus olisi toteuttaa sama tutkimus opettajien näkökulmasta. Opettajat ovat oppilaiden lisäksi toinen kouluruokaa päivittäin syövä ryhmä, joten heilläkin on varmasti paljon ajatuksia kouluruokailusta ja sen kehittämisestä.

## LÄHTEET

Aarnos, E. 2010. Kouluun lapsia tutkimaan: havainnointi, haastattelu ja dokumentit. Teoksessa Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. Toim. J. Aaltola & R. Valli. 2010. Jyväskylä: PS-kustannus.

Ammattinetti-verkkosivut. Viitattu 13.4.2014.  
[http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/23/3/624\\_ammatti](http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/23/3/624_ammatti)

Eder, D. & Fingerson, L. 2002. Interviewing children and adolescents. Teoksessa Handbook of Interview Research: Context & Method. Toim. J. F. Gubrium & J. A. Holstein. Thousand Oaks (CA): Sage Publications.

Edutaru Oy:n verkkosivut. Viitattu 26.3.2014. <http://www.edutaru.fi/>

Elintarvikelaki. 2006. 13.1.2006/23. Valtion säädöstietopankki Finlex. Viitattu 17.3.2014.  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Elintarviketurvallisuuskeskus Eviran verkkosivut. Viitattu 27.3.2014.  
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/>

Eskola, J. & Suoranta, J. 2003. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino.

Gustafsson, I., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L. 2006. The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. Örebro university.

Haapanen, A., Hyrkkänen, S. & Korhonen, S. 2010. Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit. Helsinki: Finnish Consulting Group Oy ja Maa- ja metsätalousministeriö.

Haapanen, A. 2011. Kunta ruokaostoksilla. Selvitys ruokapalveluiden nykytilasta ja kehitysnäkymistä. Kuntaliiton verkkojulkaisu. Helsinki: Suomen kuntaliitto.

Hanhivaara, P. 2006. Maailmaa syleilevä osallisuus – osallisuuden suhde kouluun. Nuorisotutkimus 24 (3/2006), 29–37.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Gaudeamus.

Horelli, L. 1992. Lapset kouluruokailun kehittäjinä. Lasten osallistumisen ja "terveyden" välisistä suhteista. Helsingin kaupungin terveystieteiden raportteja. Sarja A. Raportti 66/1992.

Hujala, E., Puroila, A., Parrila-Haapakoski, S. & Nivala, V. 1998. Päivähoidosta varhaiskasvatukseen. Tampere: Varhaiskasvatus 90 Oy.

Johansson, B., Roos, G., Hansen, G. L., Mäkelä, J., Hillén, S., Jensen, T. M. & Huotilainen, A. 2009. Nordic Children's Foodscapes: Images and Reflections. Food Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research 12 (1), 25–51.

Kansallinen lihavuusohjelma 2012–2015. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Viitattu 8.5.2014.  
[http://www.thl.fi/fi\\_FI/web/fi/tutkimus/ohjelmat/kansallinen\\_lihavuusohjelma\\_2012\\_2015](http://www.thl.fi/fi_FI/web/fi/tutkimus/ohjelmat/kansallinen_lihavuusohjelma_2012_2015)

Kouluruokailu osana Sre:n toimintaa. Yhteenveto ja johtopäätökset. 2010. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. Viitattu 17.1.2014.  
[http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/KOULURUOKARAPORTTI\\_3\\_3\\_2011versio.pdf](http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/KOULURUOKARAPORTTI_3_3_2011versio.pdf)

Kouluruokailusuositus. 2008. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Viitattu 13.1.2014.  
[http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/kouluruokailu\\_2008\\_kevyt\\_nettiin.pdf](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/kouluruokailu_2008_kevyt_nettiin.pdf)

- Kouluterveyskysely. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Viitattu 5.5.2014.  
[http://www.thl.fi/fi\\_FI/web/fi/tilastot/vaestotutkimukset/kouluterveyskysely](http://www.thl.fi/fi_FI/web/fi/tilastot/vaestotutkimukset/kouluterveyskysely)
- Kuokkanen, H. 2008. Kasvatus ja varhaiskasvatus. Teoksessa Lapsen parhaaksi. Lähihoitaja varhaiskasvattajana. Toim. A. Häkkä, H. Kuokkanen & A. Virolainen. Helsinki: Edita.
- Laki ammatillisesta koulutuksesta 1998. L 21.8.1998/630. Valtion säädöstietopankki Finlex. Viitattu 31.3.2014. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980630>
- Lansdown, G. 2001. Promoting children's participation in democratic decision-making. Florence: UNICEF Innocenti Research Centre.
- Lindroos, K. 2006. Lämmin ja maksuton kouluateria. Teoksessa 100 sosiaalista innovaatiota Suomesta. Toim. I. Taipale. Tuusula: Itämerikeskussäätiö.
- Lintukangas, S., Manner, M., Mikkola-Montonen, A., Mäkinen, E. & Partanen, R. 1999. Kouluruokailu. Terveyttä ja tapoja. Helsinki: Opetushallitus.
- Lintukangas, S. 2007. Kouluruokailu – kansanterveyttä ja kasvatuskumppanuutta. Teoksessa Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Toim. M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Helsinki: Opetushallitus.
- Lintukangas, S. 2009. Kouluruokailuhenkilöstö matkalla kasvattajaksi. Helsinki: Helsingin yliopisto. Kotitalous- ja käsityötieteiden laitoksen julkaisuja 20.
- Lintukangas, S. & Palojoki, P. 2011. Kouluyhteisön toimijatahojen välisten rajapintojen ylittäminen kouluruokailuympäristössä. Kasvatus 42 (4/2011), 351–356.
- Manninen, M. 2007. Koulukeittiö ja ruokailutilat. Teoksessa Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Toim. M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Helsinki: Opetushallitus.
- Mikkola-Montonen, A. 1988. Kouluruokailun kehitysvaiheita. Lahti: Lahden kaupungin kouluvirasto.
- Mikkola-Montonen, A. 1996. Kouluruokailu – haaste ja mahdollisuus. Teoksessa Tavattomasti tapoja. Koulu hyviin tapoihin ohjaamassa. Toim. K. Aho. Helsinki: Opetushallitus.
- Mikkola-Montonen, A. 2007. Kouluruokailu on osa kunnan ruokapalvelua. Teoksessa Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Toim. M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Helsinki: Opetushallitus.
- Morgan, M., Gibbs, S., Maxwell, K. & Britten, N. 2002. Hearing children's voices: methodological issues in conducting focus groups with children aged 7–11 years. *Qualitative Research* 2:5 (2002), 5–20.
- Mäntyranta, T. & Kaila, M. 2008. Fokusryhmähaastattelu laadullisen tutkimuksen menetelmänä lääketieteessä. *Duodecim* 124 (2008), 1507–1513.
- Partanen, R. 2007. Kouluateria – hyvän ruokavalion malli. Teoksessa Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Toim. S. Lintukangas, M. Manninen, A. Mikkola-Montonen, P. Palojoki, M. Partanen & R. Partanen. Helsinki: Opetushallitus.
- Pekki, A. & Tamminen, T. 2002. Lapsen ehdoilla. Kunnallissalan kehittämissäätiön tutkimusjulkaisut, nro 33.
- Persson Osowski, C., Göranson, H. & Fjellström, C. 2011. Children's understanding of food and meals in the foodscape at school. *International Journal of Consumer Studies* 36 (2012), 54–60.
- Persson Osowski, C. 2012. The Swedish School Meal as a Public Meal. *Collective Thinking, Actions and Meal Patterns*. Väitöskirja. Uppsala: Uppsala university, Faculty of Social Sciences.

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet. 2004. Helsinki: Opetushallitus.

Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden muutokset ja täydennykset. 2010. Helsinki: Opetushallitus.

Perusopetuslaki. 2003. L 19.12.2003/1136. Valtion säädöstietopankki Finlex. Viitattu 9.1.2013. <http://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=perusopetuslaki>

Perttula, J. 2011. Kokemus ja kokemuksen tutkimus: fenomenologisen erityistieteen tieteenteoria. Teoksessa Kokemuksen tutkimus. Merkitys – tulkinta – ymmärtäminen. Toim. J. Perttula & T. Latomaa. Rovaniemi: Lapin yliopistokustannus.

Rasku-Puttonen, H. 2006. Oppijoiden yhteisö, osallisuus ja kasvattajan merkitys. Teoksessa Kasvatusvuorovaikutus. Toim. K. Karila, M. Alasuutari, M. Hännikäinen, A. Nummenmaa & H. Rasku-Puttonen. Tampere: Vastapaino.

Risku-Norja, H. 2011. Kestävä kehitys ja kestävä kehityksen kasvatuksen vuosikymmen – taustoja ja tavoitteita. Teoksessa Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara. Toim. H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola & A. Uitto. Helsinki: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti.

Risku-Norja, H. 2011. Ruokakasvatuksen monet muodot ja sen yhteydet kestävyyskasvatukseen. Teoksessa Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara. Toim. H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola & A. Uitto. Helsinki: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti.

Ruckenstein, M. 2012. Kouluruokailun vaikuttajat. Kansalaiskasvatuksesta kulutuskuultuuriin. Teoksessa lapset ja nuoret instituutioiden kehyksissä. Nuorten elinolot -vuosikirja 2012. Toim. Pekkarinen, E., Vehkalahti, K. & Myllyniemi, S. Helsinki: Nuorisotutkimusseuran julkaisuja 131, 156–169.

Social determinants of health and well-being among young people. Health behaviour in school-aged children (BSC) study: international report from the 2009/2010 survey. 2012. World Health Organization. Viitattu 13.1.2014. [http://www.euro.who.int/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0003/163857/Social-determinants-of-health-and-well-being-among-young-people.pdf](http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0003/163857/Social-determinants-of-health-and-well-being-among-young-people.pdf)

Sosiaaliportti-verkkosivut. Viitattu 13.4.2014. <http://www.sosiaaliportti.fi/fi-fi/lastensuojelunjakikirja/hallinto/lapsenosallisuus>

Sporre, C., Jonsson, I. & Ekström, M. 2013. The Five Aspects Meal Model, FAMM. From Michelin Guide to public meal sector. Viitattu 8.3.2014. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:641411/FULLTEXT01.pdf>

Sulkunen, P. 1990. Ryhmähaastatteluiden analyysi. Teoksessa K. Mäkelä (toim.) Kvalitatiivisen aineiston analyysi ja tulkinta. Helsinki: Gaudeamus, 264–285.

Suomalaiset ravitsemussuosituksat – ravinto ja liikunta tasapainoon. 2005. Helsinki: Valtion ravitsemusneuvottelukunta.

Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 2. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B26/2007. Helsinki: Kansanterveyslaitos.

Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 5. Raportti 22/2012. Helsinki: Terveysten ja hyvinvoinnin laitos.

Svahn, N. 2014. Teinitytöt: kouluruoka on noloa! Yle uutiset 27.1.2014. Viitattu 22.4.2014. [http://yle.fi/uutiset/teinitytot\\_kouluruoka\\_on\\_noloa/7037902](http://yle.fi/uutiset/teinitytot_kouluruoka_on_noloa/7037902)

Thomas, N. 2000. Children, Family and the State. Decision-Making and Child Participation. Gordonsville: Palgrave Macmillan.

Tuononen, P. 2009. Asiaa aikuisille! Lapset ja nuoret kertovat omien oikeuksiensa toteutumisesta Suomessa. Lapsiasiavaltuutetun toimiston selvityksiä 4:2008. Jyväskylä: Lapsiasiavaltuutetun toimisto.

Turja, L. 2000. Lasten osallisuus kasvatustyön suunnittelussa ja kehittämisessä. Teoksessa Erilainen oppija – yhteiseen kouluun. Toim. O. Ikonen & P. Virtanen. Jyväskylä: PS-kustannus.

Turun lapsi- ja nuorisotutkimuskeskus Cyriin verkkosivut. Viitattu 27.3.2014.  
<http://www.utu.fi/fi/sivustot/cyri/tutkimustoiminta/promaal/Sivut/home.aspx>

Viljamaa, A. 2013. Koulujen ruokalistat uusittiin Helsingissä – lahnapiikko pesi lasagneen. Helsingin Sanomat 16.8.2013. Viitattu 22.4.2014. <http://www.hs.fi/kaupunki/a1376621044060>

Wilkinson, S. 1998. Focus Groups in Health Research: Exploring the Meanings of Health and Illness. *Journal of Health Psychology* 3 (1998), 329–348.

YK:n yleissopimus lapsen oikeuksista. 1989. Viitattu 13.1.2014.  
[http://www.unicef.fi/files/unicef/pdf/LOS\\_A5fi.pdf](http://www.unicef.fi/files/unicef/pdf/LOS_A5fi.pdf)

## LIITTEET

Liite 1: Haastatteluissa käytetyt kuvat.

(Tekijänoikeussyistä kuvia ei voida julkaista tässä tutkimusraportissa. Kutakin kuvaa on kuvailtu sanallisesti ja ne ovat löydettävissä Internetistä ohessa olevien linkkien kautta raportin julkaisuhetkellä.)

1. Iloiset lapset viittaavat ruokapöydässä. Kuva Ruotsissa järjestetystä kilpailusta, jossa pyrittiin vähentämään pois heitettävää kouluruokaa.

<http://helahalsingland.se/levabo/allatillsammans/1.2857610-alla-tillsammans-skolmaten-standigt-pa-agendan>

2. Hymyilevät keittäjät ruokaa laittamassa. Kuva Ruotsissa järjestetystä kilpailusta, jossa etsittiin parhaita kouluruokakokkeja.

<http://arlafoodservice.se/aktuellt/skolmjolkens-dag11>

3. Salaattibuffet. Euroopan Unionin ”Kouluruokailu – yksi osa oppimista” -projektin kuva.

<http://euprojektmedel.com/2012/01>

4. Makaronisoppaa kaadetaan lautaselle. Utiskuva artikkelista, jossa vertailtiin Ruotsin eri alueiden kouluruokaan käyttämää rahamäärää.

<http://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=86&artikel=5118385>

5. Lapset ottavat ruokaa (salaatteja ja kiusausta) linjastolta. Utiskuva, Suomen televisio. Artikkelisiitä, kuinka kouluruoasta saataisiin maukkaampaa.

[http://ohjelmat.yle.fi/suomiexpress/ratkaise\\_pulma/miten\\_maukkaampaa\\_kouluruokaa](http://ohjelmat.yle.fi/suomiexpress/ratkaise_pulma/miten_maukkaampaa_kouluruokaa)

6. Keittäjä hämmentää isoa kattilaa. Herkkuammatti-verkkosivut, hyvän kouluruoan julistus.

<http://www.herkkuammatti.fi/pages/ammattikeittioen-tietopankki/artikkelit/11-kouluruokailussa-asiakas-on-taerkein>

7. Afrikkalaiset pojat jonottavat keittoa ulkona. Bujwalan koulu, Uganda. Koululaiset jonottavat syömään vanhempiensa kustantamaa kouluruokaa.

[http://www.worldvision.fi/userData/wvi/kuvat-2013/vuosikirje-2013/nabuyoga/NABkuva1\\_g.jpg](http://www.worldvision.fi/userData/wvi/kuvat-2013/vuosikirje-2013/nabuyoga/NABkuva1_g.jpg)

8. Pojat syövät noutopizzaa ja juovat virvoitusjuomia. Riihimäkeläisen koulun oma lehti. Kuva koulun iltapäiväkerhosta.

<http://polarinsanomat.blogspot.fi/search?updated-max=2013-04-15T22:43:00-07:00&max-results=7&start=7&by-date=false>

9. Lokerolautanen, jossa hampurilainen, kalapuikkoja, kurkkusiivuja ja mehujää. Skotlantilaisen oppilaan kouluruoka-annos.

<http://www.crossfitnordic.se/skolmaten-i-usa-fran-en-elevs-perspektiv-18744/>

10. Eväskuva: paahtoleipää, omena ja maito. Norjalainen koululounas.

<http://www.dagbladet.no/nyheter/2005/12/16/452460.html>

11. Entisaikojen kouluruokailua luokassa, mustavalkokuva. Kouluruokailua Helsingissä vuonna 1965. Suomalaisen kouluruoan historiasta kertova artikkeli.

<http://saassa.blogspot.fi/2010/05/suomalaisia-keksintoja.html>

12. Voileipäpöytä, jonka ympärillä pojat valmistavat leipiä.

<http://www.an.no/nyheter/article6834378.ece>

13. Kolme lasta syö eväitä pulpetilla.

<http://www.tine.no/helse/barn-og-ungdom/retningslinjer-for-skolem%C3%A5ltidet>

14. Eväsasiassa makkaravoileipä, jogurtti ja porkkanaa.

<http://www.motivated.no/2011/08/23/matpakketips/>



## Oppilaiden ohjeistaminen ennen keskustelua ja sen aikana / Haastattelurunko

### 1. Aloitus (noin 5 min): Mitä tulee tapahtumaan?

- Tämän keskustelun tarkoituksena on puhua kouluruokailusta ja koululounaasta. Olemme kiinnostuneita teidän ajatuksistanne ja mielteistänne. Kysymyksiin ei ole olemassa oikeita tai vääriä vastauksia. Jokaisen on tärkeää kertoa omia ajatuksiaan.
- Jokaisen tulee puhua omalla vuorollaan ja kuunnella, mitä toisilla on sanottavaa.
- Keskustelu on luottamuksellinen. Emme julkaise sanomisiinne (*Matti oli sitä mieltä, että...*) missään. Nauhoitamme keskustelun, jotta voimme myöhemmin muistaa, mitä olette sanoneet. Teidän ei tarvitse ajatella nauhoitusta, videoita ei näytetä julkisesti missään.
- Seuraavaksi jokainen saa sanoa oman nimensä (helpottaa analyysivaiheessa).

### 2. Kuvatyoškentely (noin 20 minuuttia)

- Kouluruokailukuvat levitetään pöydälle. Oppilaat saavat kierrellä katselemassa kuvia. Jokainen valitsee kaksi kuvaa, jotka ovat hänen mielestään kaikkein kiinnostavimmat. Jokainen oppilas saa kaksi kiiveä kuvien merkitsemistä varten.
- Kun oppilaat ovat valinneet itseään kiinnostavat kuvat, avustaja merkitsee muistiin kunkin kuvan saadun kivimäärän.
- **Vähintään kolmesta eniten kiinnostusta herättäneestä kuvasta keskustellaan**, aloittaen kuvasta, joka on saanut eniten kiinnostusta. Jos useampi kuva on merkitty yhtä kiinnostavaksi, avustaja voi valita keskusteltavaksi sellaisia kuvia, jotka ovat mahdollisimman erilaisia keskenään. Keskustelun apuna haastattelijan tulee käyttää seuraavia kysymyksiä, kuitenkin niin, että hän antaa lapsille vapautta keskustella mielestään tärkeistä aiheista.

- **Kysymyksiä:**

- Te, jotka valitsitte kyseisen kuvan, kertokaa miksi se oli kiinnostava?
- Mitä muita ajatuksia kuva teissä herättää? (Kaikki voivat vastata.)
- Voit sulkea hetkeksi silmäsi ja kuvitella olevasi paikassa, jossa kuva on otettu. Millaisia ääniä, hajuja, makuja voit aistia? Millainen tunnelma kuvassa on?
- Jos kuvassa olevat ihmiset voisivat puhua, mitä he saattaisivat sanoa?
- Jos kuva julkaistaisiin paikallisen lehden sivulla, mikä otsikko kuvalla / uutisella voisi olla? (Jokainen saa kertoa.)

### **3. Mikä on sinulle tärkeää kouluruokailussa? (noin 10 minuuttia)**

- Lapset saavat työskennellä yhdessä ison paperin äärellä, kirjoittaen, piirtäen ja keskustellen. Tarkoituksena on paperin avulla vastata kysymykseen: *Mikä on minulle tärkeää kouluruokailussa?* Paperille saa kirjoittaa lauseita, sanoja ja kysymyksiä tai piirtää kuvia.
- Kun työ on valmis, tuotoksesta keskustellaan yhdessä.
- Paperit kerätään.

### **4. Haluatko kertoa vielä jotakin aiheeseen liittyvää? (noin 5 minuuttia)**

- Lapset saavat kertoa vapaasti, mikäli heillä on vielä jotakin aiheeseen liittyvää sanottavaa.
- Lapsia kiitetään antoisasta keskustelusta!

Liite 3: Alkuperäiset 27 teemaa ja niiden yhdistely FAMM-mallin luokkien mukaan

Alkuperäiset 27 teemaa	Teemojen yhdistely FAMM-mallin mukaan
1 Ruokalan pöytä- ja paikkajärjestelyt	Tila  <i>Teemat 1 ja 2 yhdistettiin "Ruokalan pöytä- ja paikkajärjestelyt" -teemaksi.</i>
2 Meteli	
3 Jonottaminen	
4 Paikka, jossa syödään	
5 Ahtaus	
6 Jutteleminen	Sosiaalinen vuorovaikutus  <i>Teemat 8 ja 9 yhdistettiin "Ruokalan säännöt ja opettajien toiminta ruokalassa" -teemaksi.</i>
7 Ruokalan henkilökunta	
8 Ruokalan säännöt	
9 Opettajien toiminta ruokalassa	
10 Hyvä ruoka	Tuote  <i>Teemat 10, 11, 12, 13, 14, 15 ja 16 yhdistettiin "Hyvä ja paha ruoka" -teemaksi.</i>  <i>Teemat 17, 18, 19 ja 20 yhdistettiin "Terveellinen ja epäterveellinen ruoka" -teemaksi.</i>
11 Paha / huono ruoka	
12 Perinteinen kotiruoka	
13 Ruoan valmistus koulun omassa keittiössä	
14 Juomat	
15 Eri ruokalajit koulussa	
16 Perunat	
17 Terveellinen ruoka	
18 Epäterveellinen ruoka	
19 Herkuttelu ja erityistilanteet	
20 Jälkiruoka	
21 Hygienia ja puhtaus	Reunaehdot  <i>Teeman 23 nimeksi vaihtui "Riittävä ruoansaanti". Teeman 25 nimeksi vaihtui "Kustannukset", koska kouluruokailun arvostaminen liittyi lasten puheissa nimenomaan maksuttoman kouluruokailun arvostamiseen.</i>
22 Kiire syödä	
23 Saa ottaa ruokaa niin paljon kuin haluaa	
24 Oppilaiden vaikutusmahdollisuudet	
25 Kouluruokailun arvostaminen	
26 Ruoan roskiin heittäminen	<i>Teemat 26 ja 27 jäivät pois jatkoanalyysistä.</i>
27 Eväät koulussa	

#### Liite 4: Ryhmien valitsemat kuvat

Luvut kertovat, kuinka moni lapsi valitsi kuvan missäkin ryhmässä. Rasti luvun perässä kertoo, että kuva valittiin mukaan keskusteluun.

Kuvat	R1	R2	R3	R4	R5	R6
1. Iloiset lapset viittaavat ruokapöydässä	-	-	-	-	2 X	-
2. Hymyilevät keittäjät ruokaa laittamassa	-	1	-	1	-	1
3. Salaattibuffet	-	1	-	1	-	3 X
4. Makaronisoppaa kaadetaan lautaselle	-	-	-	-	-	-
5. Lapset ottavat ruokaa (salaatteja ja kiusausta) linjastolta	2 X	-	-	-	-	-
6. Keittäjä hämmentää isoa kattilaa	1	2 X	4 X	1	2	2 X
7. Afrikkalaiset pojat jonottavat keittoa ulkona	1	2 X	-	-	-	3 X
8. Pojat syövät noutopizzaa ja virvoitusjuomia	5 X	1	5 X	5 X	3 X	1
9. Lokerolautanen, jossa hampurilainen, kalapuikkoja, kurkkusiivuja ja mehujää	-	3 X	-	-	5 X	1
10. Eväskuva: paahtoleipää, omena ja maito	-	1	-	2 X	-	-
11. Entisaikojen kouluruokailua luokassa, mustavalkokuva	2 X	-	-	-	-	-
12. Voileipäpöytä, jonka ympärillä pojat valmistavat leipiä	1	-	-	-	-	-
13. Kolme lasta syö eväitä pulpeteilla	-	-	1 X	-	-	1
14. Eväsasiassa makkaravoileipä, jogurtti ja porkkanaa	-	1	-	2 X	-	-