

Ensimmäinen kattava englanninkielinen kirja suomalaisesta kouluruokailusta

Hanna Lagström

Arvosteltu teos: Lintukangas, Seija & Palojoki, Päivi 2016. School Dining in Finland – Learning and Well-Being. Porvoo: Bookwell, 101 s.

Suomesta puhutaan koulutuksen mallimaana, mutta myös kouluruokailun mallimaana. Seija Lintukankaan ja Päivi Palojoen tuoreen teoksen ”School Dining in Finland – Learning and Well-Being” (2016), tavoitteena onkin jakaa kokemuksia siitä, miten kouluruokailu ja koulun ruokakasvatus voivat edistää kaikkien kouluuyhteisön jäsenten hyvinvointia. Kirjassa tarkastellaan lisäksi kouluruokailun yhteistoiminnallisia kehittämismahdollisuuksia. Mitä ilmeisimmin lähtökohtana on ollut ajatus siitä, että hyvä kouluruokailu on aina myös monipuolista ruokakasvatusta ja elämän taitojen opettelua.

Suomessa kouluruokailu on uusimmassa valtakunnallisessa opetussuunnitelmassa määritelty osaksi koko kouluuyhteisön ruokakasvatusta. Tämän suunnitelman lähtökohdaksi kouluruokailun kehittämisessä on otettu nuoret ja heidän aktiivinen osallistamisensa ruokakasvatukseen. Kirjassakin painotetaan ajatusta, että koulu kasvattaa esimerkillä ja siksi kaikki koulun aikuiset, niin opettajat, rehtorit, ruokapalveluhenkilöstö kuin myös terveydenhoitajat, ovat merkittäviä osallisia onnistuneen kouluruokailuympäristön luomisessa. Kirjassa halutaan nähdä ruokailu koko kouluuyhteisön yhteisöllisenä oppimisympäristönä ilman vuosiluokka-, oppiaine- ja oppituntirajoja, koska kouluruokailun katsotaan tarjoavan mitä parhaimman paikan elämäntaitojen oppimiselle.

Rakenteellisesti *School Dining in Finland – Learning and Well-Being* -teos jakautuu kuuteen päälukuun. Alkuluvussa tekijät pohdiskelevat kouluruokailun syntyä sekä merkitystä ajassamme ja arjessa. Toinen luku keskittyy suomalaiseen kokemukseen, kouluruokailun syntyyn, lainsäädäntöön ja kouluruokailusuosituksen näkökulmiin. Luvussa kolme poraudutaan lyhyesti kouluruokailun historiaan ja toisaalta nykytilan kuvaamiseen. Sivun 41 tietolaatikko kuvaa hyvin myös kouluruokailun sosiaalisen viitekehysten. Luvussa neljä käsitellään kouluruokailua sekä fyysisenä, sosiaalisena että pedagogisena oppimisympäristönä. Luvuissa 5–6 pohditaan tulevaisuuden mahdollisuuksien lisäksi koulun aikuisten roolia osana kouluruokailupedagogiikkaa, ympäristönäkökulmia ja tulevaisuuden mahdollisuuksia. Teoksessa on runsas kuvitus, joskin osa kuvista on kovin ”kotikutoisia”. Osin kuvat toistavat samaa eivätkä välttämättä anna kattavaa ja realistista kuvaa kouluruokailun arjesta (useissa kuvissa on pöytäliinat!). Luettavuutta olisi parantanut, jos kuvatekstit olisivat kuvien yhteydessä eivätkä osana tekstiä, kuten nyt on.

Kirjan jäsenyys on osin hieman poukkoileva ja joissakin luvuissa on jonkin verran toistoa. Lukijana olisin mielelläni lähtenyt liikkeelle kouluruokailun historiasta ja edennyt siitä kronologisesti nykypäivään ja tulevaisuuden mahdollisuuksiin. Kirjan ote on lähinnä asioita esittelevä, ei niinkään kriittisen pohdiskeleva. Jäin pohtimaan, kuinka paljon teoksessa

todella kuvataan suomalaista järjestelmää sellaisena kuin se on vai annetaanko kuva sellaisena kuin se pitäisi olla.

Kirjoittajien mukaan hyvä kouluruokailu rakennetaan kestäväällä tavalla eri toimijoiden osaavassa ja innostavassa yhteistyössä arviomatta tarkemmin, miten eri toimijat voisivat oppia ymmärtämään toisiaan. Olisin kaivannut myös pohdintaa suomalaisesta (ruokapalvelu)kontekstista; tämä voisi avartaa muiden maiden ja/tai muiden koulun aikuisten kykyä ymmärtää joukkoruokailua.

Kirjassa tuodaan esille se epäkohta, että keittiöhenkilökunnalta puuttuu kasvatusosaaminen ja opetushenkilökunnan koulutuksesta puolestaan puuttuu ruokakasvatukseen perehdyttäminen. Kirjoittajat olisivat voineet syvemmin pohtia, miten ja keiden toimesta tilanteeseen olisi mahdollista saada aikaan muutosta, erityisesti koska suomalaisesta kouluruokailusta puhutaan tässä kirjassa vientituotteena. Koulu- ja kouluruokailusysteemit voivat olla muualla kuitenkin hyvinkin erilaisia.

Kirjassa käytetty termi ”food education” eli ruokakasvatus ymmärretään varsin laajasti ja siihen liitetään monia asioita. Ikään kuin ylhäältä annettuna todetaan lyhyesti, että ruokakasvatus tulee sisällyttää sekä opettajien että keittiöhenkilöstön peruskoulutukseen. Miten tämä tapahtuu? Kirjassa on esitelty muutamia ruokakasvatuksessa käytettyjä menetelmiä, myös varhaiskasvatuksen puolelta. Tähän yhteyteen olisi voinut liittää enemmän konkreettisia esimerkkejä. Nyt asia on ratkaistu viittaamalla internet-sivuihin.

Kirjassa painotetaan, että toimiva ja laadukas kouluruokailu edistää hyvinvointia ja rakentaa kestäväää tulevaisuutta ja että sen kehittämiseen pitää olla voimavaroja. Sitä, mistä ja miten näitä voimavaroja tai resursseja ammennetaan, ei kuitenkaan kriittisesti pohdita. Hieman idealistisestikin painotetaan, että ruokakasvatuksen opit siirtyvät tulevaisuuden tai-toiksi nuorten sukupolvien aikuistumisen myötä.

Kirjan vahvuudeksi on syytä todeta se, että teoksessa kouluruokailu liitetään laajempaan kontekstiin, osaksi oppimisympäristöä ja monimuotoista oppimista. Totuushan on, että kouluruokailu sisältää monia vielä osin hyödyntämättömiä lasten ja nuorten osallisuutta vahvistavia pedagogisia mahdollisuuksia ja käsillä olevan kirja voikin parhaimmillaan toimia ideoinnin lähteenä kouluruokailun piilevistä mahdollisuuksista.

Arvioitavana oleva teos on kirjoitettu lähinnä kuvaamaan suomalaista kouluruokailujärjestelmää mahdollisena vientituotteena. Teos sopinee silti kouluruokailun kehittämiseen eri kouluasteiden opiskelijoille, opetus- ja ruokapalveluhenkilöstölle, muille koulun toimijoille sekä vanhemmille, kouluruokailun yhteistyökumppaneille, tutkijoille ja päättäjillekin. Kirja tarjoaa ajantasaisen koosteen suomalaisista säädöksistä ja suosituksista. Uskoisin, että kirjan lukeneille muodostuu kokonaiskuva kouluruokailun uudenlaisesta tavoitteiden asettelusta ja tulevaisuuden mahdollisuuksista.

FT, dosentti Hanna Lagström toimii erityisasiantuntijana Turun yliopiston Kansanterveystieteen yksikössä.