

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet



Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

Sisällysluettelo

Sivu

2	Sisällys
3	1910–1920-luvut
5	1930–1940-luvut
7	1950-luku
9	1960-luku
11	1970-luku
13	1980-luku
15	1990-luku
17	2000-luku
19	2010-luku
21	Lähteet
23	Videolinkki "Kouluruokailun historiaa Keski-Suomen museon tapaan"



Säynäsalon koulun keittolanhoitaja Kerttu Oikari, keittiöapulainen Airi Niemi ja poika Vesa Niemi. Taru Lahtinen kotialbumi. Kuvaaja tuntematon

Ruoanjelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1910–1920-luvut

- ❖ Kouluruokailun varhaisin muoto olivat eväät, joita oppilaat toivat kotoaan kouluun. Vähävaraisten perheiden lapsilla se ei usein kuitenkaan ollut mahdollista. Tästä johtuen varattomien perheiden lapsille alettiin tarjota ruokaa opetuksen ohessa ensimmäisissä kansakouluissa, joita aktiiviset kunnat perustivat valtionavun voimin.



- ❖ Ruuan tarjoaminen opetuksen ohessa yleistyi 1900-luvun puolella ja veti samalla yhä useampia tyttöjä opetuksen piiriin, koska tällä tavoin kotona oli yksi suu vähemmän ruokittavana. Tämä puolestaan edisti kotien taloudellista tilannetta ja tasa-arvoa.
- ❖ Vuonna 1905 perustettiin koulukeittolayhdistys, jonka tavoitteena oli parantaa oppilaiden ravitsemuksellista tilaa, opettaa lapsille tapoja ja uusia makuja.
- ❖ Vuonna 1908 anottiin ensimmäisen kerran valtiolta varoja kouluruokailun järjestämistä varten. Valtio myönsi ensi kertaa kunnille varoja vuonna 1913 kouluruokailun järjestämistä varten. Seuraavan kerran valtion myöntämiä varoja saatiin neljä vuotta myöhemmin. Tuolloin kouluissa aterioi 17 000 lasta päivittäin.
- ❖ Vuosikymmenten yleisimmät kouluruuat olivat hernekeitto, lihakeitto, kalakeitto, kaalikeitto sekä erilaiset puurot ja vellit.
- ❖ Jyväskylän kansakoululaitos perustettiin vuonna 1909 ja kansakouluopetus järjestettiin uudelleen.
- ❖ Vuonna 1914 Jyväskylän kaupungin ylläpitämässä Köyhäintalossa ruokaa tarjottiin viikon jokaisena päivänä. Köyhäintalot edelsivät nykypäivän sosiaali- ja vanhustenhuoltoa.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1910–1920-luvut

- ❖ Vuonna 1915 Jyväskylän kaupunkiin perustettiin ensimmäinen kouluruokala joka toimi opettajien valvonnassa ja kaupungin palkkaaman keittäjän turvin.
- ❖ Maaseudulla kouluruokailu alkoi vakiintua 1920-luvulla kun koulurakennuksiin tehtiin myös keittiö. Ruokatarpeet kouluihin saatiin lahjoituksina kylien isoimmista taloista.
- ❖ Kouluruoka oli erilaisia keittoja joita valmistettiin suuressa valurautaisessa padassa, josta se tarjottiin oppilaiden lautasille puukauhalla luokkahuoneessa. Ruoka oli ilmaista vähävaraisille lapsille ja muilta perittiin pieni maksu.
- ❖ Oppilaat toivat kotoaan kouluun leivän ja maidon.
- ❖ Vuonna 1921 säädetty oppivelvollisuuslaki määräsi kaikille pakolliseksi vähintään kuusivuotisen kansakoulun oppimäärän suorittamisen, ja kuntien velvollisuudeksi tuli perustaa ja ylläpitää kansakouluja. Tämä vaikutti myös kouluruokailun kehittymiseen tulevina vuosikymmeninä.

Ruokajärjestys

Jyväskylän kaupungin Köyhäintalossa.

Viikon päivät	Aamiainen	Päivällinen	Illallinen
Sunnuntai	Perunoita ja voita	Lihakeittoa ja Hedelmäsoppaa	Perunoita ja kalaa
Maanantai	Perunoita läskistä valmistetun kastikkeen kanssa	Kauraryyni velliä	Samoin
Tiistai	Samoin	Hernesoppaa	Jauhpuuroa eli velliä
Keskiviikko	Samoin	Ryyni- eli jauho- puuroa maidon kanssa	Perunoita ja kalaa
Torstai	Samoin	Luusoppaa	Ohran- tai kauraryynivelliä
Perjantai	Samoin	Hernesoppaa tai palttua eli kalabatikkoo	Perunoita ja kalaa
Lauantai	Samoin	Ryynipuuroa maidon kanssa	Piimää ja voita

Muist. Pöydällä tulee aterian aikana aina olla riittävästi leipää, silakoita ja kalaa saatavissa. Lapsat saavat tuoretta maitoa, voita y. m. sopivaa ruokaa tarpeen mukaan. Sairaalle, hyvin vanhoille ja heikoille annetaan tuoretta maitoa lääkärin määräyksen mukaan.

Hyväksytty Köyhäinhuoltohallituksen kokouksessa 4 p:nä Elokuuta 1914.

V. W. Öhrbom.
Anton Heinonen.

Ruokajärjestys Jyväskylän kaupungin Köyhäintalossa 1914.

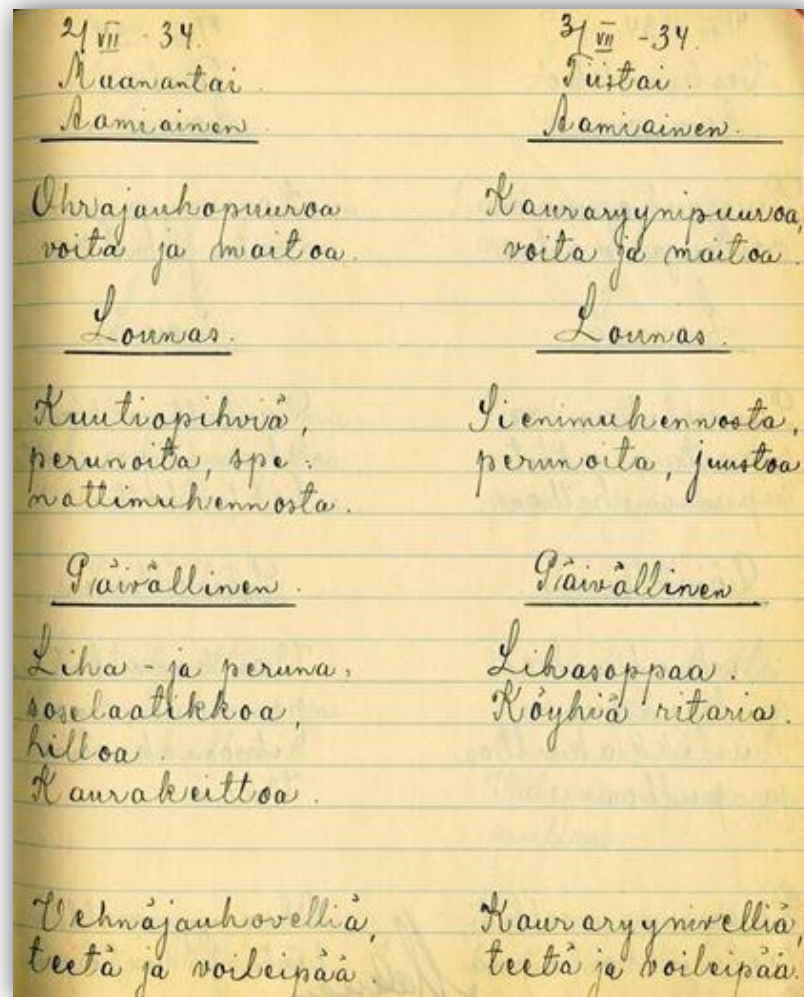
Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1930–1940-luvut

- ❖ Ruokalistat olivat edelleen hyvin lyhyitä. Kouluissa syötiin erilaisia keittoja, puuroja ja vellejä samoina päivinä viikosta toiseen.
- ❖ Vuonna 1936 Valtioneuvosto asetti Kansanravitsemuskomitean harkitsemaan toimenpiteitä kansanravitsemustilan kohottamiseksi ja ruokatalouden saattamiseksi terveelliselle kannalle ilman kohtuuttomia kustannuksia.
- ❖ Komitean mukaan kouluravinnon tuli sisältää erityisesti sellaisia ruoka-aineita, jotka täydensivät varattomien perheiden tavallista kotiruokaa. Komitea päätyi ehdotukseen jonka mukaan kun keittoruokaa ei voitu valmistaa, tuli tarjota 125 g pehmeää ruisleipää tai 80 g kovaa ruisleipää, voita 20 g, maitoa 4 dl, vihanneksia 50 g (vaihdellen lanttua ja naurista, jotka sisältävät runsaasti C-vitamiinia). Kun keittoruokia voitiin valmistaa, tehtiin leivästä 50 g:n vähennys.



Koulukeittoastia.



Ote Kinkomaan keuhkotautiparantolan ruokalistasta 1930-luvulta.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1930–1940-luvut

- ❖ Myös parantoloissa valmistettiin ja tarjottiin potilaille ruokaa. Ruoka oli monesti kouluruokaa ravitsevampaa, sillä sen tehtävä oli edistää parantumista.
- ❖ Laki maksuttomasta kouluateriasta säädettiin vuonna 1943 ja vuoteen 1948 kansakoulujen tuli tarjota kaikille oppilailleen lämmin lounas ilmaiseksi. Vuotta 1948 onkin pidetty maksuttoman kouluruokailun alkamisvuotena.
- ❖ Kansakoulun oppilas oli velvollinen koulun ulkopuolella tekemään kohtuullisen määrän työtä ruokatarvikkeiden kasvattamiseksi ja keräämiseksi koulukeittolaan. Oppilaat myös kuorivat perunoita ja tiskasivat. Askareet olivat osa normaalia arkea.
- ❖ Kouluruokailua järjestettiin kansakoulujen lisäksi myös muun muassa ammattikouluissa sillä sen katsottiin edistävän oppimista.



Ruoanjakelua ammattikoulun ruokalassa Jyväskylässä 1948.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1950-luku

- ❖ Kouluruoka pysyi pääosin samana kuin viime vuosikymmenenä. Varsinkin maaseudun kouluissa sitä valmistettiin edelleen liedellä suuressa padassa. Joissakin kouluissa alettiin tarjota keittojen ja puurojen lisäksi myös perunoita ja kastiketta.
- ❖ Ruuan jaon suoritti opettaja tai keittolan emäntä ja määräsi annoksen koon. Lautanen tuli syödä aina tyhjäksi hiljaisuuden vallitessa.
- ❖ Ruokailu tapahtui edelleen luokissa. Muutamia ruokaloita oli perustettu.
- ❖ Kansakoululaissa määrättiin vuonna 1957, että kansakouluissa, kansalaiskouluissa ja keskikouluissa on tarjottava riittävä ateria jokaisena koulupäivänä. Riittävyys määriteltiin 1960-luvulla.
- ❖ Syksyisin kouluissa oli viikon mittainen ns. perunannostoloma. Lomalta palattua tuli jokaisen oppilaan tuoda koululle puhdistettua puolukkaa ennalta sovittu määrä, josta valmistettiin puuroa tai velliiä.
- ❖ Suurten ikäluokkien lähtiessä koulutielle kouluruokailun suurin haaste oli tilanpuute. Ruokailuja jaksotettiin ja osa joutui ruokailemaan seisaaltaan.



Ruokailua Mattilan niemen kesäsiirtolassa Laukaassa 1954.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1950-luku

- ❖ Äitien siirtyessä töihin kodin ulkopuolelle lapsille alettiin tarjota päivähoidtoa. Yksi tärkeimmistä päiväkodin päivärutiineista oli ruuanlaitto. Ruoka saatettiin valmistaa päiväkodiksi muutetun yksityisasunnon keittiössä lasten seurattuna arjen rutiineja.
- ❖ Kaupunkilaislapsille perustettiin kesäsiirtoloita jotka tarjosivat sosiaalista toimintaa maaseudulla kesäisin. Ajatuksena oli, että lapset saivat kesäsiirtolassa hyvää ruokaa ja raitista ilmaa vahvistuakseen.
- ❖ Alunperin vuonna 1929 Säynätsalon vaneritehtaan perustamassa vanhainkodissa oli 1950-luvulla oma sikala, kanala ja puutarha joista saatiin raaka-aineita ruuanvalmistukseen. Vanhainkodissa oli oma ruokasali, keittiö ja leipomo.
- ❖ Säynätsalon uusi koulu rakennettiin vuonna 1955. Uudessa koulussa oli ajanmukainen keittiö ja ruokala. Vuonna 1959 tehdyssä tarkastuksessa todettiin, että kouluruoka on Säynätsalossa parasta koko maassa.
- ❖ Jyväskylän Rajakadun Keskuskansakoulu ja siellä sijaitseva uusi koulukeskuskeittiö otettiin käyttöön vuonna 1952. Ruoka kuljetettiin keittiöltä lähialueen kouluihin autoilla. Ennen sitä koulujen keskuskeittiö oli sijainnut Cygnaeuksen koululla ja sotien jälkeen Puistokoululla.



Ruokavaunuja Keski-Suomen keskussairaalan keittiössä lähdössä osastoille vuonna 1957.



Kahvinjako Keski-Suomen keskusparantolan vuodeosastolla 50-luvulla.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1960-luku

- ❖ Tultaessa 1960-luvulle kouluruokailua haluttiin kehittää ja monipuolistaa. Oli alettu kiinnittää huomiota tilastoihin, joiden mukaan sydän- ja verisuonitautien aiheuttama kuolleisuus oli Suomessa kansainvälisesti erittäin suuri, erityisesti miehillä.
- ❖ Tuttujen keittojen rinnalle tuli uusia tuttavuuksia, kuten pinaattivelli ja kesäkeitto. Kasviksia ja juureksia lisättiin aterioille.
- ❖ Suosikkiruuaksi nousi hernekeitto. Aterioiden kyytipojaksi tulivat maito, näkkileipä ja voi.
- ❖ Vuosikymmenen erikoisuus oli voinappikone Rajakadun keskuskeittiössä.



Säynätsalon koulun keittolanhoitaja ja keittiöapulainen.

- ❖ Useissa kouluissa ruokailtiin luokissa, joten tuon ajan koululaiset muistavat ruokaliinan, joka laitettiin pulpetille ruokailun alkaessa.
- ❖ Haarukat ja veitset ilmestyivät kouluruokaloihin kun lusikoitavien ruokien rinnalle tulivat mm. tilliliha, veriohukaiset ja lihamakaronivuoka. Helsingin kouluissa kokeiltiin pakasteruokia. Maito juotiin metallisista mukeista.
- ❖ Ruokailutapahtumassa noudatettiin edelleen tarkkoja sääntöjä ja kovaa kuria. Opettaja tai keittäjä jakoi ruuan eikä sitä saanut jättää syömättä. Ruokailun aikana ei seurusteltu muiden kanssa, vaan suoriuduttiin nopeasti omasta aterialta.
- ❖ Vuonna 1964 lakiin tuli lisäys jonka mukaan opettaja, jonka tehtäväksi se on annettu, on velvollinen valvomaan kouluruokailua siihen itse osallistuen. Opettajan tuli myös opettaa hyviä pöytätapoja.
- ❖ Vuonna 1967 ateria katsotaan riittäväksi, jos se tyydyttää keskimäärin kolmanneksen lapsen päivittäisestä ravinnontarpeesta.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1960-luku

- ❖ 1960-luvulla toiveena oli yksi liharuokapäivä viikossa.
- ❖ Erillisten ruokasalien rakentaminen kouluissa yleistyi. Maaseudun kouluissa ruokailu jatkui usein vielä luokkatiloissa.
- ❖ Säynätsalon koulun keittiössä
 - ruoka valmistettiin isoissa kippikattiloissa ja uunissa.
 - kaikki ruoka valmistettiin itse alusta loppuun.
 - perunat pestiin ja kuorittiin koneellisesti.
 - puolukoita säilytettiin isossa puusaavissa ullakolla josta niitä haettiin keittiöön tarpeen mukaan.



Hernekeitto oli suosikkiruoka 1960-luvulla.

Kansakoululautakunnan hyväksymä Jyväskylän maalaiskunnan kansakoulujen ruokalista lukuvuodelle 1968 - 69.

Kotitalousopettajat Heikkilä ja Tupala

2.9 - 6.9

Munamakkaralaatikko, porkkanaraaste

Kesäkeitto

Perunat, jauhelihakastike, tomaattilohko

Kaurapuuro, Maksamakkaraa

Merimiespihvi, punajuurisalaatti

9.9 - 13.9

Riisivelli, vasikanlihahyytelöä

Vihannesvuoka, paistettu makkara

Perunat, palapihvi, tuoretta kurkkua

Kaalikeitto

Porkkanamuhennos, perunat, silliä

16.9 - 20.9

Pinaattikeitto, kananmuna

Perunat, makkarakastike, lantturaaste

Punajuuripihvit, perunasose

Kaalilaatikko, tomaattia

Maksakasvismuhennos

23.9 - 27.9

Vitapuuro, edamjuustoa

Makkaramuhennos

Veripalttu, puolukkaa

Kalakeitto

Perunat, sianlihakastike, punakaalisalaatti

Kansakoululautakunnan hyväksymä Jyväskylän maalaiskunnan kansakoulujen ruokalista lukuvuodelle 1968-69.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1970-luku

- ❖ Vuonna 1970 peruskouluasetuksen mukaan kouluateria oli annettava mahdollisuuksien mukaan kotien yleisenä ateria-aikana.
- ❖ Vuosina 1971–1977 kouluissa tarjottiin välipala kaikille oppilaille. Vuonna 1977 tuli säästöpäätös, jonka mukaan välipalaa ei enää voitu tarjota kaikille oppilaille, ainoastaan erikoisruokavaliota noudattaville ja pitkämatkalaisille.
- ❖ Vuonna 1973 Jyväskylä siirtyi peruskoulujärjestelmään ja 1974 alkoi tarjota ilmaisen kouluruuan lukiolaisille useiden kuntien tapaan. Laki lukioiden maksuttomasta kouluruuasta tuli voimaan vasta 10 vuotta myöhemmin.
- ❖ Sirkka-Liisa Ahonen nimitettiin Jyväskylän kaupungin Opetuspalvelukeskuksen pääemännän virkaan vuonna 1973. Myöhemmin hän toimi myös ruokapalvelupäällikkönä, ruokapalvelujen johtajana ja liikelaitosjohtajana.

Tutustu videoon Koululaisten terveys ja ruokailu 1970-luvulla
<https://yle.fi/aihe/artikkeli/2006/09/08/koululaisten-terveys-ja-ruokailu>



JYVÄSKYLÄN KAUPUNGIN
KOULUVIRASTO

Asemakatu 6
40100 JYVÄSKYLÄ 10

24.01.1975



VASTAAVAN RUOANJAKAJAN TEHTÄVÄKUVAUS

Pakastekoulut: Halssila, Jokivarsi, Kangasvuori,
Pysseymies

Vastaavan ruoanjakajan tehtäviin kuuluu huolehtia valmiin ruoan lämmittämisestä ja tarjolle panosta. Pakastekouluilla ei varsinaisesti valmisteta ruokaa, ainoastaan keitetään valmiiksi kuoritut perunat. Vastaava ruoanjakaja pitää kirjaa kouluruokalaan toimitetuista tavaroista ja huolehtii maidon, leivän ja voin sekä välipalojen tilaamisesta, ei kuitenkaan varsinaisen ruoan tilaamisesta. Näiden erityistehtävien lisäksi hän osallistuu mahdollisuuksien mukaan varsinaisiin ruoanjakajan tehtäviin: pöytien kattamiseen, ruoan tarjoiluun, astioiden pesuun ja kouluruokalan siivoukseen.

Jakelukoulut: Cygnaeus, Keltinmäki, Kypärämäki, Puisto-
koulu, Suvimäki, Valkola

Vastaavan ruoanjakajan tehtävät eroavat edellä esitetystä siten, että jakelukoulujen ruokalatarvikkeet ja valmis ruoka tulevat kaikki Keskuskeittiön kautta, mihään kirjanpitoa eikä tilausten tekemistä ole. Vastaava ruoanjakaja ilmoittaa tarvittavat ruokamäärät Keskuskeittiölle ja huolehtii mahdollisesta lisäruoan tilaamisesta.

Vastaavan ruoanjakajan tehtäväkuvaus 1975.
Keittäjä työssään Sisä-Suomen sairaalan keittiössä.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1970-luku

- ❖ Kaikissa kunnissa oli siirrytty peruskouluun vuoteen 1977 mennessä, jolloin maksuton kouluruoka järjestettiin kaikille peruskoululaisille.
- ❖ Muistoja 70-luvun kouluajoilta:
 - ❖ Cygnaeuksen koululla ruokala sijaitsi koulun kellarissa.
 - ❖ Kypärämäen koululla tarjottiin pitkinä koulupäivinä välipala, pillimehu ja syötävää kuten voileipää. Jouluruokauutuutena tuli rosolli. Ruoka jaettiin tiskiltä lautasille.
 - ❖ Kilpisen koulun ruokalassa jokaisella oppilaalla oli omat istumapaikat.
 - ❖ Säynätsalon Lehtisaaren koulussa tarjottiin mm. punakaali-banaani-mustaherukkahillosalaattia.
 - ❖ Pöytiin tulivat purkkimaidot, jotka monesti ehtivät lämmitä ruokailujen aikana.
- ❖ Ruokakolmio ja ruokaympyrä esiteltiin vuonna 1977 ja ravitsemukseen alettiin kiinnittää entistä enemmän huomiota.
- ❖ Valmisruuat, kuten maksalaatikko, lihapullat ja vihannessäilykkeet yleistyivät myös kouluruuissa. Myös riisi, spagetti ja kana tulivat ruokalistoille. Kanasta valmistettiin risottoa ja kanaviilokkia.



Kyllön terveysaseman keittiö.

- ❖ Hedelmien, kasvien ja tuoresalaattien tarjoaminen lisääntyi tasaisesti ruokapalveluissa.
- ❖ Koulussa alettiin kuunnella ruokailujen suhteen myös oppilaiden mielipiteitä ja näillä mielipiteillä oli vaikutusta ruokailuiden kehittymiseen.
- ❖ Joissakin keskussairaaloissa otettiin käyttöön ruokajunat joilla ruokaa kuljetettiin osastoille jaettavaksi.
- ❖ Sairaaloiden keskuskeittiöt vastasivat sairaalan potilaiden ja henkilökunnan ruokahuollosta. Ruokasali ja itsepalvelutiski palveli sairaalan henkilökuntaa.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1980-luku

- ❑ Kouluruokailu alettiin nähdä kokonaisuutena. Kiinnitettiin huomiota ruuan laatuun ja määrään, ilmapiiriin, ympäristöön, viihtyvyyteen, ruokailun ajankohtaan ja pituuteen, palveluun ja oppilaiden käyttäytymiseen.
- ❑ Ruokasalien viihtyvyyttä lisättiin pöytäliinoilla, lautasliinoilla sekä erilaisilla teemaviikoilla. Joskus tarjottiin myös jälkiruokaa.
- ❑ Kouluruokailusta tuli opetus- ja kasvatustilanne.



Oppilaita ruokajonossa Cygnaeuksen koulussa Jyväskylässä 1986.

- ❑ Vuonna 1983 Suomen ajanmukaisimmassa koulukeskuskeittiössä Keskusvarikonkadulla (nyk. Palokunnankatu) Jyväskylässä valmistui päivittäin 4080 ruoka-annosta, jotka kuljetettiin 20 eri kuljetuspisteeseen. Näistä 15 oli kouluja, 2 päiväkotia, 2 suojatyöpaikkaa ja 1 työmaaruokala.
- ❑ Vuoden 1984 Peruskouluasetuksessa määrättiin, että kouluateria on annettava mahdollisuuksien mukaan yleisenä ateria-aikana ja ruokailutauon on oltava vähintään 30 minuuttia.
- ❑ Vuonna 1985 voimaan tulleissa uudistuneissa peruskoulusäännöksissä maksuttomaan peruskoulun kouluruokailuun liittyvät asiat ovat säilyneet pääpiirteissään samansisältöisinä tähän päivään saakka.
- ❑ Peruskoululaisen kouluateria maksoi vuonna 1988 keskimäärin 9,32 markkaa eli 1,57 euroa.
- ❑ Tietojärjestelmien ja PC-laitteiden käyttö yleistyi ammattikeittiöissä. Alkuvaiheessa järjestelmiä käytettiin reseptien tallennukseen ja muokkaamiseen, myöhemmin myös raaka-aineiden ravintosisältöjen tallentamiseen ja kustannusten seurantaan.
- ❑ Ensimmäisiä, Suomessa ja Jyväskylässäkin käytettyjä ammattikeittiöiden hyötyohjelmia oli Kide, jonka nimi muuttui myöhemmin edelleen käytössä olevaksi Aromiksi.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1980-luku

Ruokalistaehdotus lukuvuodeksi 1981–82

Liite n:o 59/koulultk 26.5.81

Vihanneskeitto, lihapiirakka, tuoremehu
Lihapyörykät, kastike, perunat, salaatti
Kaalipata, punajuuret
Kalapala, munakastike, perunat
Lihakeitto, sämpylä, juusto
Kalamurekepihvit, perunat, punakaalisalaatti
Maksalaatikko, puolukkasalaatti
Nakkikastike, perunasose, keltainen salaatti
Hernekeitto, jäätelö
Karisrata, perunat, tuorepala
Kalakeitto, karjalanpiirakka, tuoremehu
Lindströminpihvi, perunat, raejuusto
Lihamakaronilaatikko, tomaattisose, ruusunmarjakeitto
Kanaviilokki, perunat, hillo
Makarakeitto, tumma leipä, juusto
Luumuporsaspihvi, perunat, kaalisalaatti
Ruismarjapuuro, pasteiija, makkara
Terveyspata, hedelmä
Täytetty ohukainen, perunat, valkokastike, porkkanaraaste
Nakkikeitto, grahamsämpy
Risotto, luumukeitto
Lihaperunasoselaatikko, kartanopikkelsi
Herekeitto, jogurtti
Tilliliha, perunat, vihannokset
Veriohukaiset, hedelmäsalaatti
Kokojyväpuuro, mustikkakeitto, lihapasteija
Jauhmaksapihvit, perunat, kastike, puolukkasalaatti
Kaalikeitto, juusto, vispipuuro
Valkokastike/perunat, silli, punajuurisalaatti
Jauheliha kasvispata, kurkku



Ruokalistaehdotus lukuvuodeksi 1981-82.
Kouluruokailua 80-luvulla.

- ❑ Muita 80-luvulla käytettyjä, nyt jo markkinoilta poistuneita ohjelmistoja oli mm. Herne, Papu, Food ja Pata.
- ❑ Vuonna 1988 Jyväskylässä toimitettiin lämmin ateria kotipalvelukeskuksesta 160 kotiin. Ateriapalvelu oli tarkoitettu henkilöille jotka eivät terveydentilansa vuoksi voineet itse valmistaa ruokaa tai käyttää muita ruokapalveluita.
- ❑ Kotipalveluaterioita Jyväskylässä valmistivat valtion ravitsemuskeskuksen toimipaikkaruokala ja Pitkädun vanhainkoti.



Jyväskylässä toimitettiin lämmin ateria kotipalvelukeskuksesta 160 kotiin.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1990-luku

- Ruokailutilanteessa painotettiin kokonaisuutta johon kuuluvat ruoka, asiakaspalvelu ja ruokailuympäristö.
- Kasvisruuan kysyntä lisääntyi erityisesti tyttöjen keskuudessa.
- Erityisruokavalioiden tarve kasvoi ja tarjonta monipuolistui.
- Pääruokiin tuli lisää valinnaisuutta.
- Tuotekehityksen ja laadun merkitys vahvistui.
- Vuosikymmen oli broilerin, kirjolohen, salaatinkastikkeiden ja yrttien voittokulkua.
- Päiväkodeissa panostetaan ruokailutapojen opetteluun ja maisteltiin uusia makuja.
- Malliateriakuvat tulivat päiväkoteihin, ala- ja yläasteille sekä lukiolaisille. Pohjana olivat ravintoainelaskelmat. Malliaterian tarkoituksena oli helpottaa aterian kokoamista, sillä koululaiset annostelivat ruokansa itse.
- 1994 valmistui edistysellinen Kuokkalan keskuskeittiö, joka toimitti koulun 500 oppilaan lisäksi ruokaa myös kymmenelle muulle koululle ja kuudelle päiväkodille.

- 1998 kouluruoka täytti 50 vuotta. Juhlan kunniaksi kouluilla tarjottiin yllätysaterioita pitkin syksyä. Ruokalistalla saattoi lukea kaalilaatikko, mutta todellisuudessa oppilaille tarjottiin pitsaa.
- 1998 Säynätsalon koulun oppilaat juhlistivat 50-vuotiasta kouluruokailua tahitilaislounaan merkeissä. Juhlalounas liittyi ”Kulttuurit kohtaavat koulun”- teemaan. Lounaalla tarjottiin kanaa mango-kerma-kurkumakastikkeessa.



Pulmuitten kuvauspäivän lounaan malliateriä, johon kuuluvat liha-perunasoselaatikko, lehtisalaatti ja porkkanaraaste. Lisänä on 2-3 lajia leipää, joista yksi on näkkileipä, kasvirasvapohjaista leivettä sekä juomana ykkösmaito.

Suomalaista perusruokaa malliannoksina.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

1990-luku

- 1998 pyttipannusta tuli koululaisten suosikkiruoka Jyväskylässä. Pyttipannussa käytetty kuutioperuna nimettiin leikkisästi vuosisadan tuotteeksi. Kuutioperunan avulla rasva ja suola pysyivät terveellisissä rajoissa.



Juhlan kunniaksi yllätysaterioita Keljonkankaan koululla.

- 1999 päiväkotien ruokalistakierrossa toistui kerran seitsemässä viikossa brunssiaamiainen jossa Mäki-Matin toimintakeskuksen ruokapalveluesimies Riitta Glan keskusteli lasten kanssa sekä kertoi terveellisestä ravinnosta ja ruokailutottumuksista.
- Päiväkeskuksissa ruokaileminen yleistyi myös Jyväskylässä. Esimerkiksi Mäki-Matin päiväkeskuksessa oli omat vakioasiakkaansa, jotka kävivät säännöllisesti nauttimassa monipuolisesta ruuasta ja tapaamassa tuttuja.
- Käyttöön otettiin uusi ruuanvalmistusmenetelmä Cook and chill, jossa ruoka valmistamisen jälkeen jäähdytettiin nopeasti ja kuumennettiin juuri ennen tarjoilua.
- 1990-luvulle tultaessa tietojärjestelmien käyttö ammattikeittiöissä kasvoi kiihtyvällä tahdilla.
- Kehitettiin myös jyväskyläläinen Jamix Oy: tuoteperhe, joka on edelleen toinen merkittävä tekijä Suomessa Aromin lisäksi. Kolmas edelleen käytössä oleva järjestelmä 90-luvulta on ruotsalainen Aivo.
- Ohjelmistot olivat ja ovat edelleenkin Suomessa pidemmällä kuin muualla Euroopassa mm. reseptiikan, varaston hallinnan ja tilausten käsittelyn osalta.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

2000-luku

- ✓ 2000 Jyväskylän kaupungin ruokapalvelut yhdistyivät.
- ✓ 14.2.2000 Kylän KATTAUKSEN logon julkistamistilaisuus.

INFO

Kylän Kattaus kattaa 15 000 lautasta päivittäin

Kylän Kattaus järjestää ateriat peruskouluihin, lukioihin, päiväkodeihin, vanhainkoteihin, useisiin työpaikkoihin ja sairaalaan sekä tilaus- ja kokoustarjoiluja ja kotiin kuljetettavia aterioita.

Päiväkotien ja koulujen peruseria koostuu neljästä osasta: kokoliha-, jauheliha-, kala-, kasvis- tai makkarapääruoosta, tuoreannoksesta (salaatti tai hedelmä), leivästä ravintorasvoineen sekä ruokajuomasta. Lisäksi keran viikossa tarjotaan jälkiruoka, joka voi olla kiisseliä, rahkaa tai väikkä marjapaistos vaniljakastikkeen kera.



ILKKA PIETARINEN

Keittäjä Liisa Närhi on valmistanut maistuvaa pastabroileripaistosta.

Kylän Kattaus kattaa 15000 lautasta päivittäin.



- ✓ Kylän KATTAUS alkoi vastaamaan siitä, mitä ruokaa Jyväskylän kaupungin kouluissa, päiväkodeissa, vanhainkodeissa, palvelutaloissa ja päiväkeskuksissa tarjotaan.
- ✓ Erityisruokavalioiden osuus aterioista oli 15 %.
- ✓ 2001 Jyväskylässä aloitettiin kokeilu maksullisen välipalan tarjoamisesta koululaisille.
 - ✓ Iltapäivän välipalaa oli aluksi tarjolla kahdella yläasteella, yhdellä ala-asteella ja kahdessa lukiossa.
 - ✓ Tarjolla oli 5 markan hintaan mm. sämpylöitä, jogurttia, viiliä ja hedelmiä.
- ✓ 2002 välipalamyyntiä oli jo kaikilla Jyväskylän yläasteilla ja lukioissa.
- ✓ 2002 otettiin välipalapassi kokeiluun Halssilan koululla.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

2000-luku

Välipala tekee tuloaan isojen kaupunkien kouluihin

kaupunki	Välipala on / ei ole	miksi on / ei ole	hinta	limsa ja karkki-automatit	tulevaisuus?
Helsinki	kokeilu 32 koulussa	koulujen, vanhempien, koululaisten ja terveydenhoitajien toive	juoma, jogurtti tai hedelmä 0,50 e, täyt. sämpylä 1 e, täyt. patonki tai pizzapala 1,50 e	7. luokalta lähtien on (kiinni lounas-aikaan)	päätös joulukuussa 2004 asiakaskyselyjen ja menekin pohjalta
Tampere	kokeilu 2 koulussa (toinen urheilupainotteinen)	kokeilu alkoi koulujen toiveesta	välipalapöytä 1 e ja 1,22 e	7. luokalta lähtien on	päätös 2006, kun uusi Ruokapalvelukeskus tulee
Turku	ei ole	maksaa liikaa, yhteiskunnan ei pitä ottaa perheiden tehtäviä, kokeilussa oppilaat eivät kiinnostuneet		7. luokalta lähtien on	suunnitteilla välipala urheilulukioon
Jyväskylä	kaikissa lukioissa ja yläasteilla, joillakin ala-asteilla	vanhempien ja oppilaiden toive, vaihtoehto limsa- ja karkkiautomaateille, vastaisku kioskien houkutuksille, tarpeellinen suoraan harrastuksiin lähteville	sämpylä 0,70 e, mehu 0,50 e, hedelmä 0,40 e	7. luokalta lähtien on	välipalassikokeilu ala-asteella, hyvää palautetta
Oulu	kahdessa koulussa, lisäksi kaikissa kouluissa, jos koulu loppuu klo 16 ja ruokailu on jo klo 11	ei kiinnostusta kouluissa	leipä 1 e, mehu 0,60 e, jogurtti 0,50 e, hedelmä 0,30 e. Ilmainen, jos koulu kestää yli 16:een.	joillakin kouluilla on	ei tulossa muutoksia

JH / HS

Teksti: Pirjo Mäenpää
Lähde: kaupungit

Välipala koulusta eurolla?

- ✓ 2004 Jyväskylä oli suunnannäyttäjänä välipalatarjonnassa.
- ✓ Ruokalistoilte tuli yhä enemmän kansainvälisiä vaikutteita.

- ✓ Kasvisruokailijoiden määrä kasvoi ja myös vegaanivaihtoehto tuli kouluihin.
- ✓ Säynätsalon koululla vietettiin elokuussa 2001 Elopäivää, jossa tutustuttiin kasvisherkkuihin.
- ✓ 2004 kouluruokailu tuli virallisesti osaksi perusopetuksen opetussuunnitelmaa ja koulun oppilashuoltoa.
- ✓ Atk-järjestelmiä kehitettiin vastaamaan yhä paremmin ammattikeittiöiden tarpeita.
- ✓ Järjestelmät kehittyivät kohti tuotannonohjausjärjestelmiä ja niiden avulla voitiin myös ohjata, valvoa ja seurata ruokatuotantoa.
- ✓ Ruokatuotantoon liittyviä IT-järjestelmiä tuli myös ruuanvalmistuslaitteisiin ja valvontajärjestelmiin.
- ✓ Sähköinen tilaaminen järjestelmillä alkoi yleistymään vuosituhannen alussa.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

2010-luku

- ✓ **Tuija Sinisalo** valittiin Kylän Kattauksen liikelaitosjohtajaksi.
- ✓ 2011 Kylän Kattauksen **uusi keskuskeittiö** Ristonmaalla otettiin käyttöön. Valtaosa keittiön tuotannosta meni kaupungin vanhus- ja vammaispalveluille, mutta myös pieni osa kaupungin kouluista ja päiväkodeista sai ruokansa uudesta keittiöstä. Vuonna 2012 avattiin Palokan keskuskeittiö.
- ✓ 2011 Kylän Kattaus alkoi toimittaa **kotipalveluateriat** kylminä annospakattuina aterioina. Asiakas valitsee tällä hetkellä 3-4 vaihtoehdosta haluamansa annokset, jotka toimitetaan kotiin. Tämä tukee ikäihmisten ravitsemusta ja hyvinvointia sekä kotona asumista.
- ✓ 2011 **kouluaamiaista** kokeiltiin Lyseon lukiolla. Kokeilu kannatti ja maksuton puuroaamiainen on edelleen käytössä lukiolla. Lukioiden ruokailun järjestäminen kuuluu nykyisin koulutuskuntayhtymälle.
- ✓ 2013 Kylän Kattaus kokeili ideaa, jossa **ylijäämäruokaa** oli mahdollisuus ostaa sen sijaan että se päätyi biojätteeseen. Ideaa kokeiltiin palvelutalossa ja koulussa. Ateriasta perittiin nimellinen korvaus, joka kattoi ruokajuoman, leivän ja levitteen varsinaisen pääruuan ollessa ilmainen. Ylijäämäruokailusta on tullut pysyvä käytäntö muutamassa Jyväskylän koulussa ja palvelutalossa. Kokeilu sai erittäin hyvää palautetta ja suurta valtakunnallista huomiota. Kunnat ovat kokeilleet ylijäämäruuan myymistä eri tavoilla ja siitä on tullut pysyvä tapa ympäri Suomea.

- ✓ **Sapere-ruokakasvatusmenetelmä** varhaiskasvatuksessa
 - ✓ Lapset tutustuvat ruokamaailmaan aistiensa välityksellä.
 - ✓ Menetelmä on saanut tunnustusta ja laajentunut koko Suomeen.
- ✓ **Makuaakkoset-diplomi**
 - ✓ Päiväkodeille myönnettävä tunnustus ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti, sosiaalisesti ja ekologisesti kestävä päiväkotiruokailun edistämisestä.
- ✓ **Kouluruokadiplomi**
 - ✓ Kouluruokadiplomi on kouluille myönnettävä tunnustus ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävä kouluruokailun edistämisestä.
- ✓ Kaikki Kylän Kattauksen päiväkodit ja koulut ovat suorittaneet diplomit.



Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

2010-luku

- ✓ **Kasvisruokailu** on tämän päivän trendi. Jyväskylässä kasvisruoka tuli koulujen linjastoihin kaikille toiseksi vaihtoehdoksi keväällä 2017.
- ✓ Vuonna 2016 **Kylän Kattaus** valmisti yhteensä 7,7 miljoonaa ateriaa. Lounaita valmistetaan noin 23 000 kpl päivässä. Lisäksi valmistetaan aamiaisia, välipaloja, päiväkahveja, päivällisiä ja iltapaloja.
- ✓ 2016 vuoden alusta Keski-Suomen sairaanhoitopiirin ruoka- ja ravintolapalvelut ja Kylän Kattaus yhdistyivät. Tulevaisuuden tavoitteena on, että uusi Nova-keittiö tuottaisi SOTE- ruokapalvelut 7 päivänä viikossa keskitetysti sairaalan, vanhus- ja vammaispalvelun, perusterveydenhuollon ja kotipalvelun palvelua tarvitseville asiakkaille.



Caterina



Ruokapalvelutyöntekijä työssään.

- ✓ Ruokapalveluiden IT-järjestelmät alkoivat siirtyä **mobiliaikakauteen**. Vuonna 2017 Jyväskylässä pilotoidaan myös älypuhelimilla toimivaa **W-zup- välipalapassia**. Mobiililaitteet tulevat nyt vauhdilla myös julkisten ruokapalveluiden jokapäiväiseen toimintaan.

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

Lähteet

Kansikuva

Kouluruokailua harjoituskoulussa 1944 Jyväskylällä. Keski-Suomen Museo. Kuvaaja tuntematon

Sisällysluettelon kuva

Säynätsalon koulun keittolanhoitaja Kerttu Oikari, keittiöapulainen Airi Niemi ja poika Vesa Niemi. Taru Lahtinen kotialbumi. Kuvaaja tuntematon

1910–1920-luvut

Ruokajärjestys Jyväskylän kaupungin Köyhäintalossa 1914. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus arkisto

Vilja. <https://pixabay.com>

<http://www3.jkl.fi/ksmuseo/haloo/koulu/kouluruoka1.htm>

[https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/122919/Jokilahti_Anna-](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/122919/Jokilahti_Anna-Maija.pdf?sequence=1)

[Maija.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/122919/Jokilahti_Anna-Maija.pdf?sequence=1)

1930–1940-luvut

Koulukeittoastia. Heli Huhtilainen, Kouluruokatiepankki

Ote Kinkomaan keuhkotautiparantolan ruokalistasta 1930-luvulta. Jyväskylän kaupunki.

Kylän Kattaus arkisto

Ruuanjakelua ammattikoulun ruokalassa Jyväskylässä 1948. Keski-Suomen museo.

Kuvaaja Kippo Kauko

<http://kouluruokatiepankki.blogspot.fi/>

[http://kouluruokatiepankki.blogspot.fi/2016/11/suomalaisen-kouluruokailun-](http://kouluruokatiepankki.blogspot.fi/2016/11/suomalaisen-kouluruokailun-historiasta.html)

[historiasta.html](http://kouluruokatiepankki.blogspot.fi/2016/11/suomalaisen-kouluruokailun-historiasta.html)

<https://villiviini.vuodatus.net/sivut/siruja-kouluruokailun-historiasta>

[https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/suomalaiskoulun-ruokalista-1960-luvulta-nain-](https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/suomalaiskoulun-ruokalista-1960-luvulta-nain-paljon-kouluruoka-on-muuttunut/4835770#gs.YTdMI4M)

[paljon-kouluruoka-on-muuttunut/4835770#gs.YTdMI4M](https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/suomalaiskoulun-ruokalista-1960-luvulta-nain-paljon-kouluruoka-on-muuttunut/4835770#gs.YTdMI4M)



1950-luku

Kahvinjako Keski-Suomen keskusparantolan vuodeosastolla 50-luvulla. Keski-Suomen sairaanhoitopiirin sairaalamuseo. Kuvaaja tuntematon

Ruokailua Mattilan niemen kesäsiirtolassa Laukaassa 1954. Keski-Suomen Museo. Kuvaaja Sirkku Lahtinen

Ruokavaunuja Keski-Suomen keskussairaalan keittiössä lähdössä osastoille vuonna 1957. Keski-Suomen sairaanhoitopiirin sairaalamuseo. Kuvaaja Kauko Kippo

http://www.edu.fi/download/177244_korjattu-kouluruokailunjuhla60v.pdf

<http://www.kaleva.fi/teemat/hyva-elama/hienot-lapsuudenmuistot-kesasiirtolasta/94385/>

<http://www.saynatsaloseura.fi/historiaa/saynatsalon-vanhainkodin-vaiheita/>

<http://www.ts.fi/uutiset/kotimaa/1074247154/1950luvulla+paivakodissa+elettiin+kodin+rytmin+mukaan>

<https://peda.net/jyvaskyla/puistokadunpaivakotikoulu/%2A%2A%2A/6/file/download/e74b863>

[Offec8ea79d59b00d9c993aaa39873ff/64829_Puistokoulu_RHS_pienempi.pdf](https://peda.net/jyvaskyla/puistokadunpaivakotikoulu/%2A%2A%2A/6/file/download/e74b863Offec8ea79d59b00d9c993aaa39873ff/64829_Puistokoulu_RHS_pienempi.pdf)

<https://peda.net/jyvaskyla/saynatsalonpaivakotikoulu/koulun-historiaa/so1v/kouluruoka-jpeg>

https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/56633/Rantamaki_Sari.pdf?sequence=1

1960-luku

Hernekeitto oli suosikkiruoka 1960-luvulla. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus. Kuvaaja Anne Pitkänen

Kansakoululautakunnan hyväksymä Jyväskylän maalaiskunnan kansakoulujen ruokalista lukuvuodelle 1968-69. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus arkisto

Lehtileikkeet. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus arkisto

Keittolanhoitaja ja keittiöapulainen. Kuvassa Säynätsalon koulun keittolanhoitaja Kerttu Oikari, keittiöapulainen Airi Niemi ja poika Vesa Niemi. Taru Lahtinen kotialbumi

http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/75966/Pelkonen_Sanni.pdf;jsessionid=0753DD9511C5F0C25B5318CF76AC6831?sequence=1

https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/56633/Rantamaki_Sari.pdf?sequence=1

<https://www.idealista.fi/suomi-100-maksuton-kouluruoka/>

https://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/valtava-muutos-suomalaisessa-ruokakulttuurissa-1960-luvulla-ihmiset-toivoivat-etta-olisi-edes-yksi-lihallinen-paiva/6611184#gs.85Fx_KM

<https://yle.fi/uutiset/3-7129350>

[www.kansanterveys.info](https://yle.fi/uutiset/3-7129350)

1970-luku

Haastattelu Anne Pajulahti. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus

Kyllön terveysaseman keittiö. Keski-Suomen sairaanhoitopiirin sairaalamuseo. Kuvaaja tuntematon

Keittäjä työssään Sisä-Suomen sairaalan keittiössä. Keski-Suomen keskussairaalan

sairaanhoitopiirin sairaalamuseo. Sisä-Suomen sairaala, Suolahti. Kylän Kattaus arkisto

Kuvaaja tuntematon

Vastaavan ruoanjakajan tehtäväkuvaus 1975. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus arkisto

<https://peda.net/jyvaskyla/viitaniemenkoulu/hyva-tietaa/arkisto/koulun-historiaa>

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/16317/Kulmala%20Tiina.pdf>

<http://www.nba.fi/File/2557/keskussairaalat-1940-luvulta-1980-luvulle.pdf>

https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/56633/Rantamaki_Sari.pdf?sequence=1

Ruoanjakelijasta palvelulinjastoon – ruokapalvelun vuosikymmenet

Lähteet

1980-luku

Jyväskylän kaupungin tiedotuslehti 6/1988

Jyväskylä, Jyväskylän kaupungin tiedotuslehden 6/1988 artikkeli Kouluruokailun neljä vuosikymmentä tiivistyvät juhlaiviikon ruokalistaan. Kuvaaja tuntematon.

Jyväskylä, Jyväskylän kaupungin tiedotuslehden 6/1988 artikkeli Lämmin ateria 160 kotiin kotipalvelukeskuksesta. Kuvassa kotiaavustaja Päivi Hytönen ja asiakas Helena Kiiski. Kuva Helinä Mäenpää.

Kylän Kattaus arkisto

Oppilaita ruokajonossa Cygnaeuksen koulussa Jyväskylässä 1986. Keski-Suomen museo.

Kuva Pekka Helin

Tietotekniikan käyttö ruokahuollossa, Suomen kaupunkiliiton julkaisu 1986, toim. Marja-Liisa Dahlstedt ja Martti Paasikallio

<http://tampub.uta.fi/bitstream/handle/10024/80067/gradu03168.pdf?sequence=1>

Ruokalistaehdotus lukuvuodeksi 1981-82. http://www.edu.fi/download/177244_korjattu-kouluruokailunjuhla60v.pdf

https://wiki.uef.fi/download/attachments/2228237/Pitkanen_gradu.pdf

<https://www.parempaakouluruokaa.fi/kouluruokailu/kouluruoan-vuosikymmenet/>

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/63149/Opinnayte%20HT.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

1990-luku

Aromi-lehti 8/1995, Jyväskylän kouluruokailua eivät ennakkoluulot paina

Hyvä Ateria 2/1999, Suomalaista perusruokaa malliannoksina

Jyväskylä, Jyväskylän kaupungin tiedotuslehti 5/98, Juhlan kunniaksi yllätysaterioita. Kuvassa ruokapalveluesimies Aulikki Järvinen. Kuva Irene Konttinen.

Kylän Kattaus arkisto

Malliateria. Hyvä Ateria 2/1999, Suomalaista perusruokaa malliannoksina

Raisio Cateringin asiakaslehti ammattilaisille 1/1998, Pytöpannusta Jyväskylässä koululaisten suursuosikki

Säynätsalon Sanomat 30.9.1998, Ilmaisen kouluruokailun 50-vuotisjuhla-ilmaisen Säynätsalossa

Tietotekniikan käyttö ruokahuollossa, Suomen kaupunkiliiton julkaisu 1986, toim. Marja-Liisa Dahlstedt ja Martti Paasikallio

<http://tampub.uta.fi/bitstream/handle/10024/80067/gradu03168.pdf?sequence=1>

https://wiki.uef.fi/download/attachments/2228237/Pitkanen_gradu.pdf

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/63149/Opinnayte%20HT.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

2000-luku

Helsingin Sanomat 1.9.2004, Välipala koulusta eurolla? Pirjo Mäenpää

Helsingin Sanomat 13.9.2001, Välipala maistuu taas koululaisille

Henkseli 1/04

Jyväskylä, Jyväskylän kaupungin tiedotuslehti no 8/2003, Info Kylän Kattaus kattaa 15000 lautasta päivittäin. Kuvassa keittäjä Liisa Närhi. Kuva Ilkka Pietarinen.

Keskisuomalainen 29.9.2002, Petteri Kivimäki

Keskisuomalainen 7.3.2002, Satu Kakkori

Kylän Kattaus arkisto

Säynätsalon Sanomat 29.8.2001

Tietotekniikan käyttö ruokahuollossa, Suomen kaupunkiliiton julkaisu 1986, toim. Marja-Liisa Dahlstedt ja Martti Paasikallio

<http://tampub.uta.fi/bitstream/handle/10024/80067/gradu03168.pdf?sequence=1>

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/63149/Opinnayte%20HT.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

https://wiki.uef.fi/download/attachments/2228237/Pitkanen_gradu.pdf

2010-luku

Caterina, Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus arkisto

Kylän Kattaus arkisto

Kylän Kattaus, palvelupäälliköt Paula Puikkonen,, Merja Tarasow, Jaana Veid

Kylän Kattaus, sovellusasiantuntija Jarno Kemppainen

Kylän Kattaus, toimistovastaava Anne Pajulahti

Ruokapalvelutyöntekijä työssään. Jyväskylän kaupunki. Kylän Kattaus arkisto

Kuvassa Maija Virtala.

<http://www.kouluruokadiplomi.fi>

<http://www.makuaakkosetdiplomi.fi>

<https://www.hyvis.fi/documents/22639/58094/Sapere-esite+2017.pdf/df16af10-ae79-462e-b2df-d0e49cb7ac34>

Yle Uutiset <https://yle.fi/uutiset/3-5675979>

**Kouluruokailun historiaa Keski-Suomen museon
tapaan**

<https://www.youtube.com/watch?v=XygAfF-TT2c>

”Tällä hetkellä Suomi on ainoa maa maailmassa, jonka opetussuunnitelmaan ruoka kuuluu. Maksutonta kouluruokaa tarjoaa vain kaksi maata maailmassa, Suomi ja Ruotsi.”

Suomi 100-sarjan tekijä Anne Pitkänen, Kylän Kattaus-liikelaitos 2017