

**Julkinen ateria lähiruosta –
laatu- ja ravintoarvot, kokemuksia Kemiösaarelta/
keittiöesimies Jari Lehtivaara**

1. Kemiön kunnan strategia

- kotitekoista ruokaa paitsi jauheliha, lihapulla, kalapuikot
- salaattipöytä, 2–3 eri salaattia
- itse leivottu leipä joka toinen viikko
- hedelmä 2–3 kertaa viikossa

2. Dalsbruks skola

- maistuva ruoka tehty rakkaudella ja raaka-aineita kunnioittaen
- keitetty/kypsytetty vihannes joka päivä
- salaattipöytä, 2–4 eri
- hedelmää 2 kertaa päivässä (ruoan kanssa kahden lajin hedelmäpöytä, omenavälipala)

KOULURUOAN PITÄISI OLLA ELÄMYS JA NAUTINTO JOKA PÄIVÄ

- päivä kohokohta lapselle ja aikuiselle

3. Lähituotteet

- peruna ympäri vuoden naapurikunnasta
- omena elo–tammikuu omasta kunnasta
- tomaatti huhti–marraskuu omasta kunnasta
- kurkku maaliskuu–lokakuu omasta kunnasta
- salaatti omasta kunnasta aina kun on saatavilla
- kala: puolet kotimaista, oman kunnan alueen tehtaasta
- liha: 100 % kotimaista

4. Tulevat haasteet

- enemmän lähiruokaa
- enemmän kotimaista
- ? ekoruokaa! (maksaa vähän enemmän – laatu paljon parempi)
- Turun kaupungin ekosuunnitelma