



16.3.2016

Valtakunnallisen kouluruokakilpailun finaali huipentui tänään Gastro-messuilla

Suomen parasta kouluruokaa valmistetaan Kotkassa

Kotkan Ruonalan koulu, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, voitti kolmannen valtakunnallisen kouluruokakilpailun Gastro-messuilla Helsingissä käydyssä finaalissa. Kouluruokakilpailun tavoitteena on nostaa kouluruoan ja tekijöiden arvostusta sekä tuottaa uusia reseptejä kaikkien suomalaisten koulujen käyttöön.

Helsingin, Kotkan, Oulun, Tampereen ja Vääksyn tiimit kohtasivat kouluruokakilpailun 2016 finaalissa, jossa näytettiin, miten pienillä määrärahoilla loihditaan koululaisille maistuvia aterioita.

Kotkan joukkueessa kilpailivat **Jaana Huuhka, Susanna Olkkonen ja Lenni Marttila**. Kotkalaisten voittoisa menu koostui lempeästä savulohikeitosta, värikkäästä kasvispaistoksesta ja lihapullakastikkeesta kiharapastan kera. Aterioiden kanssa nautittiin vihreä mandariinisalaatti ja sämpyläsolmut. Juhlajälkiruokana tuomaristolle tarjoihtiin mehevää mustikkakukkoa vaniljakastikkeen kera.

Tuomariston puheenjohtaja **Lasse Lehtinen** totesi jälleen kerran hämmästellensä, miten on mahdollista, että euron budjetilla voi saada aikaiseksi niin hyvää ruokaa.

– Kouluruokakilpailu alleviivaa sen seikan, että vain kaksi valtiota maailmassa tarjoaa päivittäin koululaisille maksuttoman lämpimän ruoan. Samalla kilpailu nostaa ruoan valmistajien arvostusta. Olemme mielestäni onnistuneet tässä, kolmatta kertaa tuomaristoa johtanut Lehtinen sanoo.

Finaali kokosi jälleen kerran yhteen koulukeittiöiden huippuosaajat. Kolmen hengen joukkueet valmistivat kilpailukeittiöissä keiton, kasvisruoan sekä liha-, kala- tai broileriruoan. Lisäksi tuomaristolle tarjoihtiin juhlanjälkiruoka Suomen tulevia 100-vuotisjuhlia silmällä pitäen.

– Tämän vuoden finaaliresepteissä on monipuolisesti suomalaisia ja paikallisia makuja. Nämä ovat erinomaisia reseptejä koulujemme keittiöihin niin raaka-aineiltaan kuin valmistusmenetelmiltäänkin. Finaalireseptien joukossa on varmasti jokaiselle jotakin, iloitsee **Mia Kettunen** Continental Foods Finlandilta.

Finalistit valitsi esiraadissa Tapanilan koulun 6 C -luokka, joka maistoi ja arvosteli kaikkiaan yli 40 kouluateriaa.

WWF palkitsi Tampereen kisamenun ilmastoystävällisimpänä

WWF palkitsi Tampereen Koiviston koulun menun kouluruokakisan finaalissa ilmastoystävällisimpänä ateriakokonaisuutena. Palkinto annettiin tällä viikolla vietettävän Earth Hour -ilmastotapahtuman hengessä. Ruoan osuus yksityisen kulutuksen ilmastovaikutuksista on merkittävä, minkä vuoksi ympäristöystävällisyyden kriteerinä käytettiin kilpailussa ruoan ilmastovaikutuksia.

– Haluamme kannustaa syömään vähemmän punaista lihaa ja enemmän kasviksia. Tampereen ateriakokonaisuuden voitossa ratkaisevaa oli lämpimän pääruoan pääraaka-aine, kirjolohi, joka on WWF:n kalaoppaan vihreällä listalla, kertoo valintaperusteista WWF:n pääsihteeri **Liisa Rohweder**.

Työasuista yhdistyvät ammattilpeys ja hyvät raaka-aineet

Hämeen ammattikorkeakoulun 3. vuoden vaatetusopiskelijoiden suunnittelemat koulukeittiöiden ammattilaisten työasut, takit ja esiliinat, julkistettiin ensimmäisen kerran kouluruokakilpailun finaalissa.

Finalistien päällä nähtyjen vaatteiden kuoseissa korostuivat suomalaiset raaka-aineet, marjat, leipä, ahvenet ja kantarellit sekä Suomen tuleva 100-vuotisjuhla. Kuosien lisäksi asujen suunnittelua ohjasi käyttömukavuus.

Lisätiedot ja haastattelupyynnöt:

Mia Kettunen
Continental Foods Finland Oy
puh. 040 567 4596
mia_kettunen@continentalfoods.eu

Lataa voittajien painokelpoiset kuvat [täältä](#) »

www.parempaakouluruokaa.fi
www.isomitta.fi