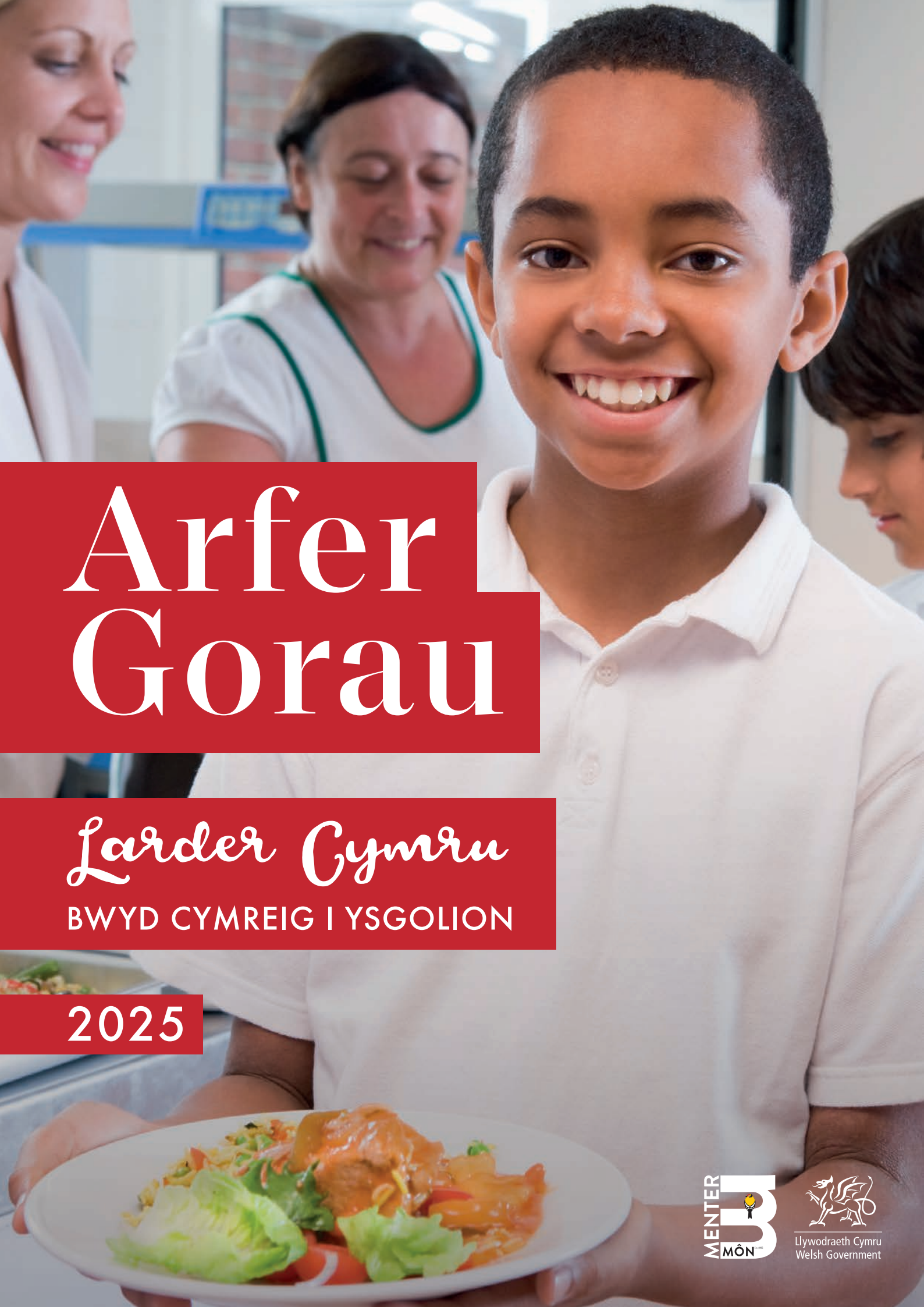


Arfer Gorau

Larder Cymru

BWYD CYMREIG I YSGOLION

2025

MENTER MÔN

Llywodraeth Cymru
Welsh Government



MENTER MÔN
01248 725 700
Neuadd Y Dref, Sgwâr Bulkeley, Llangefni, Ynys Môn LL77 7LR
www.mentermon.com

Ein nod gyda chynllun Bwyd Cymreig i Ysgolion - Larder Cymru yw cynyddu faint o gynnyrch o Gymru sy'n cael ei gaffael gan y sector cyhoeddus, gyda phwyslais penodol ar ddarpariaeth prydau ysgol gan awdurdodau lleol.

Rydym wedi llwyddo i wneud hyn drwy gydweithio ag awdurdodau lleol ledled Cymru i adolygu eu fframweithiau cyflenwi presennol, gan ddatblygu bwydlenni sy'n cynnwys mwy o gynnyrch Cymreig a defnyddio cyflenwyr lleol. Mae'r gwersi a ddysgwyd ac enghreifftiau o arfer da wedi'u cynnwys yn yr adroddiad hwn.

Mae'r sector cyhoeddus yn caffael gwerth dros £85 miliwn o fwyd yng Nghymru bob blwyddyn, gyda'r awdurdodau lleol a'r GIG yn gyfrifol am fwy na 80% o'r gwariant hwn.

Ar ddechrau'r prosiect, amcangyfrifwyd bod 58% o holl wariant caffael y sector cyhoeddus gyda chwmnïau Cymreig, a 23% o'r gwariant yn mynd yn benodol ar fwyd a diod o darddiad Cymreig.

Mae'r prosiect Bwyd Cymreig i Ysgolion yn adeiladu ar waith blaenorol Larder Cymru dros Gymru gyfan, gyda'r nod o gynyddu'r amrywiaeth o fwyd Cymreig sy'n cael ei weini mewn ysgolion. Cynhaliwyd cynllun peilot gyda Chyngor Bwrdeistref Sirol Conwy, gyda'r profiad hwnnw yn llywio datblygiad a chwmpas y prosiect.

Prif flaenoriaeth Larder Cymru - Bwyd Cymreig i Ysgolion yw manteisio ar y cyfleoedd sy'n deillio o ymrwymiad Llywodraeth Cymru i ddarparu prydau ysgol am ddim i bob plentyn mewn ysgolion cynradd, a'r cynnydd cysylltiedig mewn galw. Mae hyn yn creu cyfleoedd newydd ar gyfer manteision triphlyg: mwy o gwmnïau lleol yn darparu mwy o gynnyrch lleol, mewn amgylchedd mwy cynaliadwy.

Rôl Bwyd Cymreig i Ysgolion yw gweithredu fel galluogwr, gan gefnogi timau arlwyo awdurdodau lleol a'r gadwyn gyflenwi i ddeall anghenion, blaenoriaethau, systemau a gweithdrefnau ei gilydd, ac i ddatblygu bwydlenni addas sy'n cynnwys mwy o gynnyrch Cymreig.

David Wylie
Rheolwr Prosiect Larder Cymru

"Trwy weithio gyda chadwyn gyflenwi bwyd a diod ein hysgolion, mae Larder Cymru wedi creu cyfleoedd gwerthfawr i fusnesau bach a chanolig Cymreig ac wedi sicrhau bod buddion caffael gan y sector cyhoeddus yn cael effaith gadarnhaol ar ein cymunedau.

"Mae'r ymrwymiad i hyrwyddo bwyd Cymreig yn ein hysgolion nid yn unig yn cefnogi iechyd a lles ein plant, ond hefyd yn meithrin cysylltiad ystyrlon rhwng pobl ifanc a'r bwyd sy'n cael ei dyfu a'i gynhyrchu ar garreg eu drws.

"Trwy integreiddio cynnyrch Cymreig i'n gwasanaethau cyhoeddus, mae Larder Cymru yn cryfhau yr economi gylchol, yn lleihau pellter cludo bwyd yn sylweddol, ac yn hyrwyddo amcanion llesiant ar gyfer y dyfodol.

"Diolch i ymdrechion ymroddgar Larder Cymru, mae bwyd a diod o ansawdd uchel o Gymru bellach wrth galon y sector cyhoeddus, yn cyfoethogi ein cymunedau yn ogystal â'n economi."

Rebecca Evans
Ysgrifennydd y Cabinet dros yr Economi, Ynni a Chynllunio

Cryfhau rhwydweithiau bwyd lleol: Ymgyrch Cyngor Gwynedd i ddenu cynhyrwchwyr Cymreig.

Roedd Cyngor Gwynedd a Larder Cymru yn awyddus i weld mwy o gynhyrchwyr bwyd lleol yn ymuno â'r gadwyn gyflenwi ar gyfer ysgolion, cartrefi henoed a chanolfannau hamdden yn y sir.

Eu gobaith oedd cryfhau'r cysylltiadau rhwng cynhyrchwyr Gwynedd a Chymru a chyfanwerthwyr Cymreig, gan sicrhau pris teg a marchnad sicr ar gyfer eu cynnyrch.

Roeddent eisiau cynnig cyfleoedd newydd i dyfwyr llysiau, ffermwyr, cynhyrchwyr, a chwmnïau cyflenwi o Gymru i ddarparu cynnyrch o ansawdd uchel yng Ngwynedd. Roedd yn gyfle i fusnesau lleol fanteisio ar farchnad sefydlog wrth gefnogi iechyd a lles trigolion y sir.

I gyflawni hyn, cynhaliwyd ymgyrch gyhoeddusrwydd yn ystod gwanwyn 2025 i annog mwy o gynhyrchwyr bwyd lleol i ymuno â'r gadwyn gyflenwi. Y prif strategaethau oedd:

- Targedu'r wasg leol a chenedlaethol, yn ogystal â chyhoeddiadau sectorol ac arbenigol
- Cydweithio gyda dylanwadwyr addas (cyfryngau cymdeithasol a pholisi)
- Cysylltu â rhwydweithiau a chymdeithasau megis undebau amaeth a hyrwyddwyr bwyd a diod
- Hyrwyddo'r ymgyrch mewn sioeau amaethyddol a digwyddiadau eraill perthnasol

Y gobaith yw y bydd cynnydd yn nifer y cyflenwyr lleol o fewn y gadwyn cyflenwi yng Ngwynedd erbyn 2026.



Cafodd yr ymgyrch ei chroesawu gan randdeiliaid lleol:

"Mae'n wych gweld Cyngor Gwynedd yn hybu'r defnydd o fwyd lleol – rhywbeth rydym ni fel undeb yn ei annog ers blynyddoedd."

Ilan Jones, NFU Cymru

"Mae'n hanfodol ein bod yn cefnogi busnesau lleol a'n cymunedau drwy ddefnyddio'r bwyd gorau sydd ar gael yn lleol."

Gethin Dwyfor, Bwydydd Oren.

Darparu prydau ysgol yng Nghaerdydd: beth sy'n bwysig i rieni a gofalwyr?

Yn dilyn cyflwyno prydau ysgol am ddim i blant oed cynradd Cymru, roedd Cyngor Caerdydd yn awyddus i ddeall barn rhieni a gofalwyr am y bwyd sy'n cael ei gynnig yn eu hysgolion – a'u hadborth ar brydau bwyd am ddim.

Gweithiodd y cyngor gyda Larder Cymru i greu holiadur gafodd ei ddosbarthu ar draws y sir – gan ofyn i rieni a gofalwyr am eu barn am y bwyd sy'n cael ei gynnig ac i ba raddau y maen nhw'n gwerthfawrogi'r defnydd o gynnyrch Cymreig mewn prydau ysgol.

Dyma'r tro cyntaf iddynt ymgynghori gyda rhieni/ gofalwyr ar brydau ysgol ers dechrau gweithredu'r cynllun prydau ysgol am ddim i holl blant ysgolion cynradd.

Gall rhieni rag-archebu bwyd i'w plant o fwydlen sy'n newid bob pythefnos, trwy system Parent Pay.

Atebodd dros 3,000 o rieni o 103 o ysgolion yr holiadur, arweiniodd at ganfyddiadau cadarn. Y prif rai oedd:

- Roedd 61% yn defnyddio gwasanaeth prydau ysgol i fwydo eu plant/plentyn bob diwrnod ysgol.
- Roedd 95% o'r ymatebwyr yn defnyddio gwasanaeth prydau ysgol o leiaf unwaith yr wythnos.
- Roedd llai nag 1 o bob 5 o'r ymatebwyr wedi rhoi gradd 'gwael' i'r gwasanaeth prydau ysgol.
- Roedd dros hanner wedi rhoi gradd 'da' neu'n uwch i'r gwasanaeth am ddarparu opsiynau mae eu plentyn yn eu mwynhau.
- Rhoddodd 85% o'r rhai a gafodd eu holi radd 'eithaf da' neu'n well i ansawdd y bwyd.
- Roedd dros ddwy ran o dair o'r ymatebwyr o'r farn bod yr amrywiaeth gyfredol o opsiynau bwyd lleol a/neu Gymreig yn 'eithaf da' neu'n well.
- Nododd rhai o'r sylwadau cyffredinol ddiffyg gwybodaeth am ffynhonnell y bwyd.
- Credai 72% ei bod yn bwysig cael ystod o opsiynau bwyd Cymreig a/neu leol ar y fwydlen.

Mewn ymateb i ganfyddiadau'r arolwg, dywedodd Judith Gregory, Rheolwr Busnes Arlwyo Addysg Cyngor Caerdydd: "Mae'r arolwg yn amlygu gwerth cynllun prydau ysgol cynradd am ddim i bawb a rôl cynnyrch Cymreig yng ngwasanaeth arlwyo ysgolion.

"Mae'r adborth a dderbyniwyd gan rieni a gofalwyr yn dangos gwerth y gwasanaeth arlwyo a'r buddion y mae'n eu cynnig i blant, gan sicrhau eu bod yn cael prydau poeth, maethlon sy'n cefnogi eu lles a'u haddysg.

"Rydym eisiau diolch i rieni a gofalwyr am gymryd rhan yn yr arolwg a byddwn yn adolygu'r holl adborth wrth i ni ymdrechu i wella'r gwasanaeth yn barhaus."



Caerffili yn tynnu sylw at gynhwysion lleol o'r ansawdd uchaf ar eu bwydlenni ysgol newydd.

Roedd Cyngor Bwrdeistref Sirol Caerffili ymhlith y cynghorau cyntaf i gydweithio â Larder Cymru ar eu menter Bwyd Cymreig i Ysgolion.

Mae David Wylie, Rheolwr Prosiect Larder Cymru, yn esbonio mwy am y cynllun a pham y penderfynodd Cyngor Bwrdeistref Sirol Caerffili ail-lunio eu bwydlenni ysgol.

"Ein tasg gyntaf wrth ddechrau gweithio gyda Chaerffili oedd adolygu eu bwydlenni ysgol. Un o'r prif ganfyddiadau oedd bod nifer y cyflenwyr Cymreig eisoes yn eithaf uchel, ond nad oedd hyn yn cael ei hyrwyddo'n glir ar eu bwydlenni. Roedd ganddyn nhw eisoes gyfradd uchel yn cymryd prydau ysgol – tua 70% – sy'n agos at ben uchaf y cyfartaledd yng Nghymru.

"Ein awgrym oedd y dylen nhw ddathlu'r cynnyrch Cymreig yn weledol ar eu bwydlenni, a byddai hynny'n ein galluogi i fonitro faint oedd yn derbyn y cynnig o brydau ysgol am ddim.

"Cafodd cwmni marchnata Rose-Innes Design ei benodi i greu bwydlenni lliwgar a deniadol."

Michelle Rose-Innes ydy sylfaenydd Rose-Innes Design, ac mae wedi dylunio ar gyfer nifer o frandiau dros y blynyddoedd, gan gynnwys siopau ar y stryd fawr.

Dywedodd ei bod wedi cael pleser mawr yn gweithio ar y prosiect, gan ddweud: "Roeddwn yn fy elfen yn dylunio bwydlenni deniadol gyda lluniau proffesiynol o brydau blasus sy'n amlygu ansawdd y bwyd a'r cynhwysion maethlon. Cafodd logos brandiau cyflenwyr eu cynnwys ar waelod y fwydlen ynghyd â symbolau draig goch i nodi bod cynnyrch Cymreig wedi'i ddefnyddio."

Ychwanegodd Marcia Lewis, Prif Swyddog Gwasanaeth Arlwyo Caerffili: "Mae'r bartneriaeth hon wedi chwarae rhan allweddol wrth drawsnewid y ffordd mae Arlwyo Caerffili yn amlygu cynnyrch lleol ar fwydlenni ysgol.

"Gydag arbenigedd Menter Môn, Larder Cymru, a Rose-Innes Design, nid yn unig ydym wedi dangos ansawdd eithriadol ein cynhwysion lleol ond hefyd wedi trawsnewid y ffordd mae ein bwydlenni yn edrych.

"Mae'r deunyddiau marchnata proffesiynol wedi helpu ni i gynyddu nifer y prydau sy'n cael eu cynnig ac wedi codi ysbryd y staff, gan greu ymdeimlad cryf o falchder yn y prydau o ansawdd uchel sy'n cael eu gweini yn ddyddiol yn ein hysgolion.

"Mae'r cydweithio hwn wedi gwella profiad y disgyblion yn sylweddol ac wedi atgyfnerthu ein hymrwymiad i gefnogi cyflenwyr lleol."



Larder Cymru yn ddolen hollbwysig rhwng y tîm dylunio, y cyflenwyr, a'n grŵp llywio.

Mae gan Gyngor Bwrdeistref Sirol Wrecsam 58 o ysgolion cynradd, gydag amrywiaeth eang o ethnigrwydd ac anghenion addysgol sy'n adlewyrchu amrywiaeth y cymunedau yno. Gyda chefnogaeth Larder Cymru, datblygodd y cyngor fwydlen newydd, liwgar sy'n amlygu'r bwyd sydd ar gael, a'i darddiad.

Pam oedd Cyngor Bwrdeistref Sirol Wrecsam eisiau ail ddylunio bwydlenni?

Ers sawl blwyddyn, roedd ein bwydlenni ar gael fel dogfen Word ddu-a-gwyn yn unig. Roedden ni'n teimlo nad oeddent yn adlewyrchu'r amrywiaeth o brydau sy'n cael eu cynnig yn ein hysgolion.

Roedden ni eisiau i'n bwydlen ysgol gynradd newydd hyrwyddo a dathlu'r amrywiaeth o fwyd rydym yn ei gynnig, yn enwedig cynnyrch Cymreig ac opsiynau llysieuol. Ein nod oedd defnyddio'r dyluniad hefyd i annog disgyblion i fwyta mwy o ffrwythau a llysiau.



Sut wnaethoch chi gytuno ar y dyluniad terfynol?

Aeth Helen Jones o'r tîm Ysgolion Iach ati i ymgynghori â nifer o gynghorau ysgol gynradd a grwpiau rhieni drwy gydol y broses ddylunio. Cafodd y dyluniadau adborth da, gyda phob grŵp yn ystyried tri opsiwn ac yn pleidleisio dros eu ffefryn.

Ar yr un pryd, buom yn gweithio'n agos gyda'n tîm arlwyo i sicrhau bod y fwydlen yn cydymffurfio â rheoliadau Llywodraeth Cymru, gan barhau i apelio at yr anghenion amrywiol ledled y sir – i gyd o fewn cyllideb dynn. Cafodd yr adborth ei rannu o'r ymgynghoriadau hyn gyda'n grŵp llywio, a ddefnyddiodd y wybodaeth i lywio'r penderfyniad terfynol ar y dyluniad.

Sut wnaeth Larder Cymru eich helpu?

Roedd Larder Cymru yn ddolen hollbwysig rhwng y tîm dylunio, y cyflenwyr, a'n grŵp llywio. Buont yn cydweithio â'n cyflenwyr a'n tîm arlwyo i dynnu sylw at y cynnyrch Cymreig sydd eisoes ar y fwydlen – llawer ohono heb ei hyrwyddo o'r blaen. Gwnaethant hefyd gefnogi ein tîm i ddod o hyd i fwy o gynnyrch Cymreig i'w gynnwys.

O'r dechrau i'r diwedd, chwaraeodd Larder Cymru ran allweddol wrth symud y prosiect yn ei flaen, gan ddarparu cefnogaeth a chyngor gwerthfawr drwy gydol y broses.

Wrecsam

"Gan fanteisio ar ein profiad o ddylunio ar gyfer brandiau bwyd Cymreig lleol, aethom ati i greu bwydlenni ysgol lliwgar a deniadol sy'n dal sylw plant tra'n arddangos y cynhwysion Cymreig ym mhob pryd.

"Mae'r bwydlenni'n hwyliog ac yn addysgiadol, gan helpu disgyblion i greu cyswllt â'r bwyd maen nhw'n ei fwyta. Rydym yn falch iawn o fod wedi creu bwydlen sy'n dathlu bwyd Cymreig ac yn ysbrydoli ac yn addysgu'r genhedlaeth nesaf."

Lowri Vaughan Williams, partner yng nghwmni Made with Zeal, dylunwyr y bwydlenni.

Cefnogi iechyd, sgiliau, a'r gymuned mewn ysgolion ym Môn.

Yn 2024, rhoddodd Bwyd Cymreig i Ysgolion Larder Cymru gyfanswm o £9,000 mewn grantiau i 21 o ysgolion cynradd Ynys Môn. Derbyniodd pob ysgol gyllideb i gyflwyno amrywiaeth o weithgareddau yn canolbwyntio ar arddio, coginio, llesiant, a chysylltiad cymunedol. Nod y prosiect oedd cryfhau perthynas y disgyblion gyda thyfu, a tharddiad, bwyd Cymreig.

Defnyddiodd nifer o'r ysgolion yr arian i greu gerddi lliwgar llawn bywyd i dyfu llysiau fel moron, tatws, letys, a pherlysiau, gan addysgu'r plant am darddiad bwyd a chynaliadwyedd.

Ar ôl casglu'r cynnyrch, cawsant eu defnyddio mewn sesiynau coginio yn yr ysgol, eu rhannu gyda theuluoedd, neu eu gwerthu fel rhan o fentrau bach lleol. Trwy hyn, datblygodd y plant sgiliau bywyd hanfodol, ymdeimlad o gyfrifoldeb am yr amgylchedd, ac elfennau o fentergarwch – gan gysylltu y sector bwyd a diod gyda'r cwricwlwm.

Defnyddiodd llawer o ysgolion y nawdd i gynnal sesiynau coginio rheolaidd gan ganolbwyntio ar sgiliau ymarferol a dysgu am faeth. Roedd cynhwysion ffres, yn aml yn lleol, yn cael eu defnyddio i atgyfnerthu negeseuon ynglŷn ag arferion bwyta'n iach. Cynhaliwyd ddigwyddiadau oedd yn arbennig o boblogaidd hefyd, fel her creu smwddi a gwneud pizza iach, gan annog plant i flasu llysiau newydd a gwella eu harferion bwyta.

Cefnogodd y nawdd fentrau sy'n canolbwyntio ar lesiant, gyda rhai ysgolion yn creu gerddi tawel i gefnogi iechyd emosiynol. Rhoddwyd cefnogaeth benodol i ddisgyblion a oedd yn profi trawma, gan gynnwys ffoaduriaid.

Cynhaliwyd 'Wythnosau Iach' mewn sawl ysgol – gan gyfuno addysg am fwyd a maeth, ffitrwydd, ac iechyd meddwl.

Helpodd y nawdd nifer o ysgolion i gryfhau eu cysylltiadau â theuluoedd a'r gymuned leol. Croesawyd rhieni i sesiynau coginio a garddio, a chyfrannodd busnesau lleol gynnyrch a deunyddiau, gan gryfhau'r cyswllt rhwng cynhyrchu bwyd a'r economi leol ymhellach.

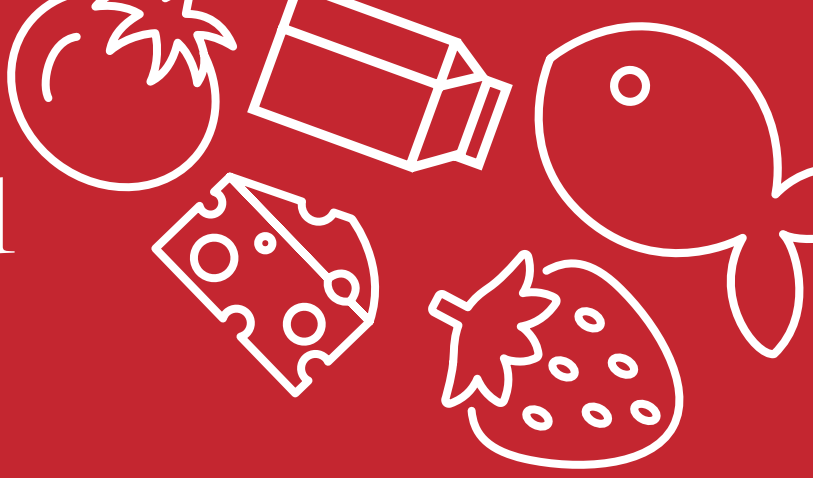
Canlyniadau ar draws Ynys Môn:

- **Datblyu sgiliau**: Cafodd disgyblion brofiad ymarferol o arddio, coginio, a mentergarwch.
- **Budd iechyd**: Mwy o blant yn bwyta llysiau, cynnydd yn y dealltwriaeth o faeth a trwy gynnyrch ffres, cadwyn gyflenwi fyrrach.
- **Lles**: Gwell iechyd meddwl drwy ddysgu mewn amgylchedd difyr a pherthnasol.
- **Cymuned**: Cryfhau cysylltiad â theuluoedd a phartneriaid lleol yn y sector bwyd a diod.

Ynys Môn

"Defnyddiodd nifer o'r ysgolion yr arian i greu gerddi lliwgar llawn bywyd i dyfu llysiau fel moron, tatws, letys, a pherlysiau, gan addysgu'r plant am darddiad bwyd a chynaliadwyedd."

Ffeithiau o Gymru



Mae Cymru yn arwain y ffordd yn y DU trwy ddarparu
prydau ysgol am ddim
i bob plentyn ysgol gynradd



Mae un o bob pedwar o blant oed derbyn yn dechrau'r ysgol yn ordew neu
dros eu pwysau



230,000
o blant ysgol gynradd yn cael prydau am ddim



Mae plant sy'n bwyta'n dda yn teimlo'n dda, yn
dysgu'n well
ac yn tyfu'n gryfach



Tua
20 miliwn
diod o laeth am ddim neu â chymhorthdal yn cael ei weini bob blwyddyn



53,000
o ddysgwyr ysgol uwchradd yn cael prydau am ddim



Mae'r sector cyhoeddus yn caffael dros
£85M
o fwyd yng Nghymru bob blwyddyn



Tua
10 miliwn
brecwast cynradd am ddim yn cael ei ddarparu bob blwyddyn



Gall prydau ysgol gyfrannu at draean neu fwy o'r
maeth dyddiol
y mae plentyn yn ei gael

Ffynhonnell: Dogfen ymgynghori 'Bwyta'n Iach mewn Ysgolion' Llywodraeth Cymru