

Arfer Gorau

Larder Cymru

BWYD CYMREIG I YSGOLION



2026

MENTER
MÔN™



Llywodraeth Cymru
Welsh Government



MENTER MÔN
01248 725 700

Neuadd Y Dref, Sgwâr Bulkeley, Llangefni, Ynys Môn LL77 7LR

www.mentermon.com

f @ in

Mae cynllun Larder Cymru Bwyd Cymreig i Ysgolion yn gweithio gydag awdurdodau lleol, cyflenwyr a rhanddeiliaid ledled Cymru i gynyddu'r defnydd o gynnyrch Cymreig mewn prydau ysgol.

Trwy ystod o weithgareddau peilot, rhaglenni ymgysylltu a phartneriaethau, mae'r rhaglen yn adnabod ac yn rhannu arferion da sy'n cefnogi caffael bwyd lleol wrth sicrhau deilliannau cadarnhaol i ddysgwyr, cymunedau a'r amgylchedd.

Mae ein peilot, Bwyd Stryd Cynnyrch Ffres, a gynhaliwyd yn ystod blwyddyn academiaidd 2025-26, yn un fenter o'r fath. Mae wedi dangos sut y gall cyflwyno opsiynau bwyd stryd bywiog a ffres, o ffynonellau lleol mewn ysgolion uwchradd wneud dewisiadau iachach yn ddeniadol i ddysgwyr.

Mae'r gwaith hwn yn adlewyrchu ein hymrwymiad ehangach i adeiladu system fwyd fwy gwydn a hunangynhaliol yng Nghymru, un sy'n cadw mwy o werth gwariant cyhoeddus yn ein cymunedau - gan gefnogi tyfwyr a chynhyrchwyr lleol, wrth leihau'r effaith amgylcheddol. Trwy gwtogi cadwyni cyflenwi a rhoi'r pwyslais ar fwyd Cymreig, mae'r cynllun wedi helpu i wella ansawdd a chynaliadwyedd prydau ysgol, gan gyfrannu at economi sylfaenol gryfach ledled Cymru.

Mae'r peilot hefyd wedi dangos sut y mae modd datblygu'r cynnig bwyd mewn ysgolion uwchradd mewn ffordd sy'n cyd-fynd ag anghenion a dewisiadau pobl ifanc. Drwy gyfuno arloesedd wrth ddylunio bwydlenni â ffocws clir ar ffynonellau lleol a lles, gallwn gefnogi'r uchelgais hirdymor o greu Cymru iachach, lle mae bwyd da, busnesau lleol, a chyfrifoldeb amgylcheddol yn rhan o'r un darlun. Mae'r adroddiad hwn yn amlygu enghreifftiau o arfer dda ac arloesedd y peilot Bwyd Stryd o bob cwr o Gymru.

"Mae'r peilot Bwyd Stryd Cynnyrch Ffres yn gam pwysig yn ein gwaith i gefnogi esblygiad y cynnig bwyd ysgol yng Nghymru, yn enwedig mewn ysgolion uwchradd lle mae potensial sylweddol i gynyddu ymgysylltiad a nifer y dysgwyr sy'n dewis prydau ysgol. Drwy dreialu dulliau arloesol ar draws Cymru, rydym wedi gallu profi sut y gallwn gyflwyno cynhwysion ffres o ffynonellau lleol mewn ffordd sy'n taro tant gyda dysgwyr uwchradd - drwy brydau sy'n gyfarwydd, yn ffasiynol ac yn apelgar.

"Nid cyflwyno eitemau newydd ar y fwydlen yn unig yw pwrpas y peilot. Maen nhw hefyd yn ymwneud ag ailfeddwl sut mae pobl ifanc yn cysylltu â bwyd, drwy gynnig opsiynau iachach sy'n ddeniadol, yn gyfredol ac yn fwy perthnasol i'w dewisiadau a'u dylanwadau bob dydd. Gan weithio'n agos gyda thimau arlwyo awdurdodau lleol, cyflenwyr ac ysgolion, rydym wedi edrych ar sut y gall darpariaeth steil bwyd stryd gyd-fynd â gwasanaethau presennol, gan barhau i fodloni safonau maeth a chaffael.

"Mae Larder Cymru yn parhau i weithredu fel galluogwr, gan greu cyfleoedd newydd i fusnesau a chyflenwyr Cymru ymgysylltu a chael mynediad at farchnadoedd y sector gyhoeddus. Drwy greu bwydlenni newydd a gweithio'n agos gyda chyflenwyr lleol, mae'r peilot yn dangos sut y gallwn helpu pobl ifanc i fwyta'n iachach, cefnogi busnesau lleol, a gwneud system fwyd Cymru yn fwy cynaliadwy ar yr un pryd."

David Wylie
Rheolwr Prosiect Larder Cymru

Bwyd lleol ar fwydlen ysgolion Gwynedd

Mae cynnyrch ffres, tymhorol o Gymru yn cymryd lle canolog mewn ceginau ysgolion ledled Gwynedd diolch i gyfres o brosiectau peilot sydd wedi eu cynllunio i gefnogi bwyta'n iach, cryfhau cadwyni cyflenwi lleol, a lleihau gwastraff bwyd.

Mae Cyngor Gwynedd wedi bod yn gweithio gyda menter Larder Cymru - Bwyd Cymreig i Ysgolion i edrych ar ffyrdd newydd o greu cyswllt rhwng disgyblion â bwyd lleol. Mae'r cynllun peilot, sydd ar y gweill ar hyn o bryd yn Ysgol Friars, Bangor wedi cyflwyno bar bwyd stryd newydd gyda'r nod o wneud dewisiadau iach yn fwy deniadol a hygyrch i ddysgwyr uwchradd.

Mae'r prosiect yn rhan o uchelgais ehangach i gynyddu'r defnydd o gynnyrch Cymreig mewn prydau ysgol gan helpu pobl ifanc i ddeall y berthynas rhwng bwyd, ffermio, a'u cymunedau lleol yn well.

Aeth y Cyngorydd Dewi Jones i'r ysgol i weld y fenter ar waith a chwrdd â'r tîm arlwygo sy'n cyflawni'r prosiect o ddydd i ddydd.

"Mae lles ein dysgwyr wrth wraidd popeth rydym yn ei wneud. Ac mae darparu llysiau ffres, lleol ar eu platiau nid yn unig yn cefnogi eu hiechyd ond hefyd yn eu dysgu am y cyswllt rhwng y bwyd maen nhw yn ei fwyta, y tir, a'u cymuned."

Ochr yn ochr â phrosiect Larder Cymru, mae ysgolion Gwynedd hefyd wedi bod yn cymryd rhan yng nghynllun Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion, sydd am gynyddu faint o lysiau Cymreig organig sy'n cael eu defnyddio mewn prydau ysgol. Mae'r fenter yn cefnogi tyfwyr lleol wrth leihau dibyniaeth ar gynnyrch wedi ei fewnforio a gwella mynediad at gynhwysion ffres o ansawdd uchel.

Gwynedd



Mae cynnyrch yn cael ei ddanfôn yn uniongyrchol i ysgolion gan wasanaeth cyflewni bwyd, Harlech Foodservice, gan helpu i sicrhau bod ceginau yn gallu cael gafael ar gynnyrch ffres o Gymru yn hawdd ac yn gyson.

Gyda'i gilydd, mae'r prosiectau'n helpu i ail-lunio rôl prydau ysgol yng Ngwynedd, gan ddangos sut y gall gwasanaethau arlwygo gefnogi lles dysgwyr wrth gyfrannu hefyd at dwf economaidd lleol a chynaliadwydd amgylcheddol.

Mae llwyddiant y cynlluniau peilot hefyd yn adlewyrchu ymrwymiad a brwdfrydedd staff arlwygo ysgolion, gyda'u gwaith yn parhau i chwarae rhan hanfodol wrth ddarparu prydau maethlon a chynaliadwy i ddysgwyr ledled Gwynedd.

"Drwy wrando ar ddisgyblion ac ymateb yn uniongyrchol i'w barn nhw mae Ysgol Friars wedi llunio cynnig bwyd sy'n fwy amrywiol, yn fwy deniadol ac wedi'i ddylanwadu gan lais pobl ifanc."



Cynnyrch o Gymru a dewisiadau bwydlen newydd yn ysgolion Torfaen

Mae cynhwysion ffres o Gymru a bwydlenni mwy amrywiol yn helpu i ehangu dewis i ddysgwyr yn ysgolion Torfaen trwy beilot sy'n canolbwyntio ar datws pôb a bocsys salad.

Yn ystod tymor y gwanwyn eleni, cyflwynodd Gwasanaethau Arlwyio Torfaen opsiynau bwydlen newydd yn Ysgol Abersychan ac Ysgol Gymraeg Gwynllyw. Y nod oedd rhoi dewisiadau bob dydd mwy deniadol i ddisgyblion wrth gynyddu'r defnydd o gynnyrch Cymreig. Dechreuodd y peilot ym mis Mawrth ac mae'n rhan o ymdrech ehangach i wneud prydau ysgol yn fwy ymatebol i ddewisiadau dysgwyr tra'n cefnogi ffynonellau lleol mwy cynaliadwy.

Mae'r cynnig newydd yn cynnwys tatws wedi'u pobi gydag amrywiaeth o lenwadau poeth ac oer a bocsys salad gydag amrywiaeth o broteinau, gan greu gwasanaeth mwy hyblyg sy'n apelio at fwy o ddisgyblion. Mae cynhwysion lleol ar y fwydlen newydd yn cynnwys tatws o Gymru, caws Cymreig a selsig Cymreig.

Mae'r cynllun peilot wedi cael effaith amlwg ar ddewisiadau bwyd disgyblion ac amseroedd aros. Mae cyflwyno pwynt gwasanaeth ychwanegol wedi helpu i leihau ciwiau, gan wneud y profiad

amser cinio yn fwy hamddenol. Mae wedi rhoi mynediad cyflymach i ddysgwyr at fwyd - a hefyd mwy o amser i'w dreulio gyda ffrindiau.

Mae adborth gan ddisgyblion wedi bod yn gadarnhaol, yn enwedig o ran y dewis ehangach. Yn ystod cyfarfod cyngor disgyblion, croesawodd y dysgwyr y ciwiau byrrach a dywedodd nifer eu bod wedi mwynhau'r dewisiadau newydd. Mae disgyblion hefyd yn helpu i lunio cam nesaf y cynnig trwy arolwg ysgol sy'n edrych ar dewisiadau newydd ar gyfer y dyfodol.

Mae adborth staff hefyd wedi bod yn gadarnhaol, gyda'r fwydlen newydd yn boblogaidd ar draws cymuned yr ysgol.

Mae'r cynllun wedi tynnu sylw at y cyfleoedd a'r heriau o gaffael cynhwysion lleol. Er bod cynnyrch Cymreig fel tatws, caws a selsig wedi'u cynnwys yn llwyddiannus, mae'r tîm yn adrodd bod rhai eitemau, yn enwedig cynhwysion salad, yn anoddach i'w cael yn lleol. Lle nad yw cynnyrch Cymreig wedi bod ar gael, mae dewisiadau amgen mwy cynaliadwy fel cig 'Tractor Coch' wedi cael eu defnyddio.

Gyda'i gilydd, mae'r newidiadau'n dangos sut y gall gwneud addasiadau cymharol syml i fwydlen wella'r profiad bwyta i ddysgwyr wrth gefnogi dewisiadau iachach, gwasanaeth mwy effeithlon a phwyslais cryfach ar gaffael bwyd cynaliadwy mewn ysgolion.

Torfaen





Prosiect arloesol yn rhoi ychydig o dân mewn bwydlenni ysgolion Bro Morganwg

Mae cynhwysion lleol a phrydau wedi'u hysbrydoli gan fwyd stryd wedi helpu i drawsnewid profiad bwyta ysgolion ledled Bro Morganwg - diolch i bartneriaeth rhwng Big Fresh Catering a chwmni cynhyrchu bwyd BANG! Curry.

Fel rhan o fenter Larder Cymru – Bwyd Cymreig i Ysgolion, mae Big Fresh Catering wedi bod yn edrych ar ffyrdd newydd o annog dysgwyr i ddewis prydau ysgol iach wrth gynyddu'r defnydd o gynnyrch Cymreig a chefnogi cyflenwyr lleol. Mae Big Fresh Catering yn darparu prydau bwyd ar draws chwe ysgol uwchradd a 63 o ysgolion cynradd ym Mro Morganwg ac mae'n rhan o gynllun Llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion.

Canolbwyntiodd y prosiect hwn ar gyflwyno disgyblion i ryseitiau newydd trwy weithio gyda BANG! Curry, sy'n cynhyrchu cymysgedd o sbeisys cyri naturiol, fegan a di-glwten. Dechreuodd y fenter yn Ysgol Uwchradd Richard Gwyn Sant, lle bu timau arlwygo yn gweithio ochr yn ochr â BANG! Curry i ddatblygu prydau a fyddai'n apelio at bobl ifanc tra'n cynnal safonau uchel o faeth.

Gan ddefnyddio tomatos ffres, pupur, moron a llysiau eraill wedi eu cyflenwi trwy'r gwmni Castell Howell, creodd cogyddion brydau cyri blasus gyda llysiau ychwanegol, gan helpu hefyd i hyrwyddo bwyta llysiau ymhlith dysgwyr. Roedd y prydau mwyaf poblogaidd yn cynnwys biryani cyw iâr, cyri llysiau ac opsiynau bwyd stryd creadigol wedi'u hysbrydoli gan fwydydd o bob cwr o'r byd.

Cyn cyflwyno'r prydau newydd i'r fwydlen, trefnodd Big Fresh sesiynau blasu a samplu gyda disgyblion, gan ganiatáu iddynt roi cynnig ar ryseitiau a rhoi adborth. Arweiniodd llwyddiant y peilot at gyflwyno'r prosiect ar draws saith ysgol yn y sir, a bellach mae diwrnodau thema cyri rheolaidd yn digwydd mewn nifer o ysgolion uwchradd.

"Rydym bob amser yn chwilio am ffyrdd o annog dysgwyr i aros ar y safle a dewis prydau ysgol iach," eglurodd Pamela Jones o dim Big Fresh Catering. "Mae'r bwyd stryd a'r gwahanol fathau o gyri yn boblogaidd gyda llawer o bobl ifanc, ac mae prosiectau fel hyn yn ein helpu i gyflwyno cynhwysion iachach mewn ffyrdd y mae disgyblion yn eu mwynhau."

Mae'r fenter hefyd wedi sicrhau cyfleoedd gwerthfawr ar gyfer addysg bwyd, gan annog dysgwyr i archwilio gwahanol fwydydd a dysgu am bwysigrwydd cynhwysion ffres a chynnyrch lleol. Mae ymgysylltu â rhieni wedi bod yn rhan o'r prosiect hefyd, gyda sesiynau samplu wedi'u cynnal yn ystod nosweithiau rhieni i gasglu adborth ac annog eu cefnogaeth nhw i ddewisiadau prydau ysgol iachach.

Mae'r prosiect yn enghraifft o sut y gall cydweithio rhwng ysgolion, awdurdodau lleol a busnesau bwyd gefnogi bwyta'n iach, cynyddu'r defnydd o gynnyrch Cymreig a chreu profiadau bwyta newydd cyffrous i ddisgyblion. Mae hefyd yn dangos sut y gall dulliau arloesol o ddatblygu bwydlenni helpu gwasanaethau arlwygo ysgolion i barhau i fod yn berthnasol ac yn ymatebol i anghenion pobl ifanc.

Bro Morganwg



"Bu timau arlwygo
yn gweithio i
ddatblygu prydau
a fyddai'n apelio
at bobl ifanc tra'n
cynnal safonau
uchel o faeth."

Cynllun peilot yn dod â gwedd newydd i brydau ysgol Caerffili

Mae'r peilot arlwyio sydd wedi'i ysbrydoli gan fwyd stryd yn Ysgol Islwyn, Caerffili wedi rhoi hwb i brofiad cinio ysgol trwy ddefnyddio brandio newydd, ymgysylltu â disgyblion a bwydlen newydd cyffrous.

Wedi'i ddatblygu fel rhan o gynllun Larder Cymru – Bwyd Cymreig i Ysgolion, mae'r prosiect yn ymateb i anghenion safle ysgol uwchradd fawr gyda dros 1,000 o ddisgyblion a thua 900 o brydau bwyd yn cael eu gweini bob dydd. Gyda lle bwyta dan do cyfyngedig, mae llawer o ddisgyblion yn bwyta y tu allan. Fe greodd hyn gyfle i ailfeddwl sut mae bwyd yn cael ei gyflwyno a'i weini o fewn amgylchedd yr ysgol.

Yn ganolog i'r prosiect mae pod "Bocs Bwyd/ Food Box", a gynlluniwyd gyda mewnbwn uniongyrchol gan ddisgyblion. Fe gymerodd y dysgwyr ran yn y broses dylunio a'r dewis o fwyd, gan helpu i sicrhau bod y cysyniad terfynol yn adlewyrchu eu dewisiadau a'u disgwyliadau nhw.

Datblygwyd y brand newydd i deimlo'n wahanol i arlwyio ysgol traddodiadol, gan greu hunaniaeth fodern, sy'n weledol ac yn ddeniadol i ddisgyblion. O dan y brand ymbarél 'Shack Byrbryd', cafodd bwydlenni eu cysoni ar draws y pwyntiau gwerthu, gan gryfhau adnabyddiaeth ac atgyfnerthu'r cysyniad cyffredinol.



Cafodd y fwydlen ei hun ei chynllunio i gyd-fynd â thema bwyd stryd, gan gynnig prydau cyfarwydd, poblogaidd fel raps, burritos, powlenni taco a thatws pôb gyda chynhwysion o Gymru. Helpodd sesiynau blasu ac adborth anffurfiol gyda disgyblion i lunio'r dyluniad a'r cynnig bwyd, gan sicrhau bod y peilot yn parhau i ymateb i ddewisiadau disgyblion.

Mae'r cynllun wedi dangos sut y gall cyfuno syniadau wedi eu cyflwyno gan ddisgyblion, hunaniaeth weledol gref a bwydlenni hyblyg, gynyddu apêl prydau ysgol. Mae hefyd yn tynnu sylw at y potensial i ddefnyddio cysyniadau sydd wedi'u hysbrydoli gan fwyd stryd er mwyn cynyddu ymgysylltiad, cryfhau hunaniaeth brand, a chefnogi'r defnydd parhaus o gynnyrch lleol Cymreig mewn gwasanaethau arlwyio ysgolion.

Caerffili

Tŷ Tatws yn dod â chynnyrch o Gymru i fwydlenni ysgolion uwchradd

Mae'r cynnig bwyd stryd hefyd yn helpu ysgolion uwchradd yn Rhondda Cynon Taf i wneud prydau ysgol yn fwy deniadol – gan gynyddu'r defnydd o gynnyrch Cymreig a chefnogi dewisiadau cinio iach.

Mae'r cynllun peilot wedi'i gyflwyno mewn tair ysgol – Ysgol Gymunedol y Porth, Ysgol Gyfun Bryncelynnog ac Ysgol Gyfun Ioan Fedyddiwr – gyda stondin newydd o'r enw "Tŷ Tatws" yn ailwampio'r ffordd y mae tatws pŵb yn cael eu gweini a'u hyrwyddo.

Wedi'i lansio ym mis Ebrill 2026, mae'r cynllun yn rhoi hunaniaeth fwy cyfoes i bryd ysgol cyfarwydd gan ddefnyddio steil o frandio bwyd stryd i wneud i'r opsiwn deimlo'n fwy perthnasol a deniadol i ddisgyblion uwchradd.

Mae cynhwysion Cymreig wrth wraidd y cynnig – gyda thatws a chaws o Gymru, yn ategu at lenwadau poblogaidd eraill fel mayonnaise a thiwna.

Mae digwyddiadau lansio ym mhob ysgol wedi helpu i hyrwyddo Tŷ Tatws, ac mae adborth y disgyblion hyd yn hyn wedi bod yn gadarnhaol iawn – gyda rhai dysgwyr yn disgrifio Tŷ Tatws fel rhywbeth y byddent yn ei weld ar y cyfryngau cymdeithasol. Mae data cynnar hefyd yn awgrymu bod cynnydd wedi bod yn y nifer sy'n manteisio ar y cynllun ers y lansiad.

Mae adborth staff wedi bod yn galonogol hefyd. Yn Ysgol Gymunedol Porth, dywedodd y Pennaeth Laura Dober ei bod wrth ei bodd â'r brandio a'i bod yn teimlo bod y steil bwyd stryd yn apelio llawer mwy at ddisgyblion. Mae hyrwyddo trwy gyfathrebu ysgol a chylchlythyrau staff hefyd wedi arwain at ddiddordeb gan ysgolion eraill.

Datblygwyd y prosiect trwy weithio'n agos gyda staff arlwyio ysgolion i sicrhau ei fod yn ymarferol, yn fforddiadwy ac yn cyd-fynd â safonau bwyd a diod Cymreig.

Mae'r cynllun peilot wedi dangos sut y gall brandio cryf, cynnyrch Cymreig a ffordd ddeniadol o weini foderneiddio prydau bwyd ysgolion uwchradd wrth gefnogi dewisiadau iachach, fforddiadwyedd a chyrchu lleol.

Rhondda
Cynon
Taf



Gwedd newydd i fwyd ysgol yng Nghymru

Yr hyn rydym wedi ei ddysgu trwy'r peilot Bwyd Stryd Cynnyrch Ffres gan Larder Cymru am wneud bwyd Cymru yn fwy deniadol a hygyrch mewn ysgolion uwchradd.



Mae fformat bwyd stryd yn apelio

Mae raps, cyri, bocsys salad a thatws pôb wedi'u brandio yn helpu i wneud prydau ysgol iach deimlo'n gyfredol ac yn apelgar i bobl ifanc.



Cynnyrch Cymreig ar y fwydlen

Cafodd llysiau, caws a chig Cymreig eu cyflwyno gan gefnogi cadwyni cyflenwi mwy lleol a chynaliadwy.



Cysniadau newydd yn gwneud gwahaniaeth

Dangosodd prosiectau fel Bocs Bwyd/ Food Box, a Thŷ Tatws sut y gall brandio helpu bwyd ysgol deimlo'n debycach i gynnyg y stryd fawr neu fwytai cadwyn.



Partneriaeth yn arwain at arloesedd

Gweithiodd awdurdodau lleol, ysgolion, cwmnïau arlwyo a busnesau bwyd gyda'i gilydd i brofi syniadau ymarferol y mae modd eu cyflwyno i lefydd eraill.



Barn disgyblion yn gwella'r cynnyg

Helpodd sesiynau blasu, holiaduron ac adborth disgyblion y broses o lunio bwydlenni, brandio a chynllunio gwasanaethau.



Hyrwyddo dewisiadau iach

Dewisodd disgyblion opsiynau mwy iach yn dilyn cyflwyno prydau bwyd stryd wedi eu gweini gyda ffrwythau neu salad.

Ar draws yr ardaloedd peilot mae twf wedi bod yn y niferodd sy'n dewis bwyd ysgol. Gwelwyd cynnydd o 70% ar y dyddiau gyda bwydlenni thematig ym Mro Morgannwg, cynnydd o 31% mewn gwerthiant tatws pôb mewn un ysgol yn Rhondda Cynon Taf, a phum gwaith yn fwy o ddisgyblion yn dewis eitemau penodol ar fwydlenni yn Torfaen.

Mae'r peilot yn dangos, pan mae cynnyrch Cymreig, mewnbyn disgyblion a dylunio cryf yn dod at ei gilydd, gall prydau ysgol iach deimlo'n fwy cyffrous - gan gefnogi cyflenwyr lleol Cymru ar yr un pryd.