# Cofnodion y Grŵp Trawsbleidiol ar Fwyd Ysgol

Dydd Mercher 20 Medi 2023, 12:00 – 13:30

## Yn bresennol:

**Jenny Rathbone AS (JR)**, Caerdydd Canolog; **Peter Fox AS (PF)**, Sir Fynwy; **Sian Gwenllian AS (SG)**, Arfon; **Marc Tierney**, Rheolwr Swyddfa Eluned Morgan AS

Hefyd yn bresennol: **Marianne Fisher (MF)**, Cyngor Sir Mynwy; **Rhys James**, Cyngor Sir Caerffili; **Judith Gregory**, Cyngor Caerdydd; **Andrew Tuddenham**, Cymdeithas y Pridd Cymru**; Gareth Thomas (GT),** Cymdeithas Llywodraeth Leol Cymru; **Edward Morgan (EM)**, Bwydydd Castell Howell; **Alex Cook (AC)**, **Christopher Pugh**, Cyngor Sir Caerfyrddin; **Caroline Campbell**, Cyngor Gwynedd; **Becky Green**, (gwestai); **Mark Lawton,** Bwydydd Harlech; **Holly Tomlinson (HT)**, Cynghrair y Gweithwyr Tir; **Katie Palmer (KP)**, Synnwyr Bwyd Cymru; **Niki Keagan,** Can Cook**; Gemma Roche-Clarke, Matthew Thomas, Karen Coombs**, Llywodraeth Cymru;

## Ymddiheuriadau:

**Yr Athro Kevin Morgan, Becca Jablonski**, Prifysgol Caerdydd; **Jason Rawbone**, Llywodraeth Cymru; **Pearl Costello,** Synnwyr Bwyd Cymru; **Hannah Caswell**, Cymdeithas y Pridd; **Gareth Ayers, Yvonne Cole**, Cyngor Sir Caerfyrddin; **Jen Griffiths**, Cyngor Sir y Fflint

## Cytuno ar Gofnodion y cyfarfod a gynhaliwyd ar 16 Chwefror 2022

Cytunwyd ar y cofnodion.

## Nodiadau Cyflwyno:

Cyflwynodd **Marianne Fisher,** Rheolwr Prosiectau Bwyd Cynaliadwy, Cyngor Sir Mynwy sut mae'r Cyngor yn cynyddu'r cyflenwad o fwyd ysgol iach, o ffynonellau lleol ac wedi eu paratoi â chynhwysion crai mewn 39 o geginau ysgol sy'n darparu ar gyfer 40 o ysgolion cynradd, a rhai o'r cyfyngiadau a brofwyd.

**Materion allweddol a godwyd:**

- Mae Cyngor Sir Mynwy yn anelu at fwy o fwyd lleol mewn ysgolion, wedi ei gyrchu drwy gyfanwerthwyr naill ai yn Lloegr neu yng Nghymru, - gall 'lleol' gynnwys trawsffiniol. Mae cynhwysion tymhorol fel tomatos yn cael eu prosesu gartref yn sawsiau, topin pizza a Bolognese i gynyddu cymeriant llysiau. Mae corbys a chodlysiau yn ymestyn prydau cig, gan gadw costau i lawr. Erys rhai eitemau wedi eu prosesu, fel bara a chwstard. Mae safonau iechyd yr amgylchedd yn mynnu bod cig rhost yn cael ei goginio ymlaen llaw.
- Mae datblygu bwydlenni'n dibynnu ar gynhyrchion cyflenwyr cymeradwy ar gronfa ddata Saffron, wedi eu gwirio am alergenau a maetholion. Mae staff y gegin yn archebu o restr tîm canolog. Nid yw model caffael deinamig yn gweddu i'r system bresennol. Ymunodd Sir Fynwy â Chynllun Pheilot Llysiau Cymru mewn Ysgolion Cynradd. Mae dyraniad Cronfa Ffyniant Gyffredin yn ategu cadwyni cyflenwi lleol. Mae Cyngor Sir Mynwy wedi cyflogi rheolwr arlwyo corfforaethol sy'n canolbwyntio ar arloesi a ffynonellau lleol.
- Ymhlith yr heriau mae ceginau bach, cyfyngiadau amser, a risgiau gwastraff oddi ar blatiau cysylltiedig. Mae Cyngor Sir Mynwy yn rhoi cymhorthdal o ~85c i bob pryd ac yn chwilio am

arbedion yn y gyllideb. Mae Prydau Ysgol am ddim i holl blant Ysgolion Cynradd yn rhoi straen ar gostau, yn enwedig o ran staffio a chymorthdaliadau. Mae pwrpas 'tarddiad lleol a choginio'n ffres' yn parhau i fod yn aneglur — cyflogaeth, allyriadau carbon, ynteu iechyd? Mae eglurder pwrpas yn allweddol i ategu’r broses o wneud penderfyniadau a deall/cyfiawnhau cyfaddawdau posibl. Mae diffinio 'lleol' yn ôl maint neu werth a nodi partïon cyfrifol ar gyfer casglu a monitro data yn parhau i fod yn gwestiynau.

## Trafodaeth

SG – mae’r Cytundeb Cydweithredu yn cyfeirio at wella cynhyrchiant bwyd lleol a chadwyni dosbarthu er budd economïau lleol, a dyma hefyd nod y cynnig Cinio Ysgol am ddim Cyffredinol. A oes gan Sir Fynwy farn ynghylch sut beth yw bwyd ysgol da neu sut i’w ddiffinio?

MF – mae’n dibynnu ar bwy rydych chi'n gofyn y cwestiwn iddynt. Mae cytundeb cyffredinol bod yr elfennau cynaliadwy, amgylcheddol gadarn, fforddiadwy ac iach yn bwysig. Ond mae'r cyfaddawdau yn cael eu rheoli'n anghyson. Mae cadwyni cyflenwi confensiynol hefyd yn cael eu cyflenwi gan gynhyrchwyr da byw teuluol lleol. Mae angen gwneud cadwyni cyflenwi confensiynol yn fwy hygyrch i dyfwyr llai ond bydd angen mewnbwn gan gyfanwerthwyr gan nad oes gan awdurdodau lleol yr amser na'r wybodaeth i siopa o gwmpas gan gynhyrchwyr unigol.

SG - A beth yw'r nifer sy'n manteisio ar Brydau Ysgol am ddim i holl blant Ysgolion Cynradd yn Sir Fynwy? Cwestiwn a gyfeiriwyd at Gyngor Sir Mynwy. (gweler yr wybodaeth atodedig)

PF – Mater hollbwysig yw’r diffyg data hygyrch ar gyflenwad bwyd a’r cyfleoedd.

MF – Gall llawer o ddata fodoli yn y gadwyn gyflenwi at ddibenion iechyd y cyhoedd, ac mae’n bosibl y bydd gan awdurdodau lleol fwy o ddiddordeb yn hyn yn awr, ond nid yw’n cael ei gasglu a’i rannu. Ac yn hollbwysig, o ran dangos newid effeithiol, nid oes gennym ni afael clir ar ein man cychwyn.

PF - O ystyried yr hinsawdd ariannol bresennol mewn llywodraeth leol, sut olwg sydd ar bryd o fwyd heb gymhorthdal?

MF – Mae'n anodd iawn gweld, os ydych chi'n sôn am leihau costau, eich bod chi'n mynd i wneud hynny heb gyfaddawdu ar ansawdd. Mae rhywfaint o gyfaddawd rhesymol yn bosibl, fel swmp-baratoi saws tomato pan fyddant yn eu tymor ac ategu prydau cig gyda chorbys a chodlysiau. Mae arbedion posibl eraill yn codi cwestiynau o ran dewisiadau: ni fyddai pob rhiant yn hapus nac yn gyfforddus â'r syniad bod eu plant yn cael eu bwydo â chig unwaith neu ddwywaith yr wythnos yn unig.

JR - Mae bara, un o'r bwydydd sydd wedi ei brosesu fwyaf, yn dal i gael ei brynu i mewn. Ai diffyg capasiti staff i wneud bara yw’r rheswm am hyn?

MF – Mae ein staff cegin yn weithwyr rhan amser a dim ond cyfnod byr o amser sydd ganddynt i baratoi cinio ysgol. Mae bara menyn hefyd wedi dod yn ffordd o lenwi boliau plant a allai fod yn dal yn llwglyd ar ôl cinio. Fodd bynnag, mae achos iechyd da dros goginio ffa pob gan ddechrau gyda chynhwysion crai.

JR - Ydych chi'n olrhain gwastraff bwyd?

MF – Mae ysgolion wedi gwneud rhywfaint o waith yn monitro gwastraff oddi ar blatiau ond mae dod o hyd i'r bobl, y gyllideb a'r offer i wneud hyn yn heriol. Mae ysgolion sy'n gweini'r ddau gwrs ar hambwrdd tebyg i rai awyrennau yn tueddu i wastraffu mwy o fwyd gan fod y pwdin yn cael ei fwyta gyntaf. Cwestiwn i'w gyfeirio at Gyngor Sir Mynwy.

AC – Mae Cyngor Bwrdeistref Pen-y-bont ar Ogwr wedi gosod gwaelodlin ar eu gwastraff oddi ar blatiau

HT – Fel cynhyrchydd, canfuom na fyddai'n ymarferol o dan y trefniadau presennol i gyflenwi ysgolion yn uniongyrchol. Mae canolbwyntiau caffael yn cynnig model amgen, ac mae gweithio gyda Chastell Howell wedi bod yn werthfawr.

AC - Byddwn yn eiriol dros sefydlu targedau tymor byr, canolig a hir ar gyfer faint o fwyd lleol y byddem yn ei weini fel bwyd drwy ddarpariaeth. Dylid cydnabod gwerth economaidd, amgylcheddol a chymdeithasol bwyd iach lleol wedi ei goginio â deunyddiau crai yng nghost cymhorthdal, ond mae'n her olrhain a monitro'r canlyniadau hyn gan ddefnyddio astudiaethau hydredol. Ond ble bynnag rydym ni arni yn awr, rydym yn gwybod bod y system wedi torri. Mae'n rhaid i ni wneud rhywfaint o newid - dyna sut rydym yn blaenoriaethu ac yn cyllido cyfnod pontio.

EM - Mae alinio popeth o ran yr hyn y gellir ei dyfu a'r hyn sydd ar fwydlenni ysgol yn heriol ac mae angen iddo fod yn ymatebol i aflonyddwch cynhaeaf a gorgyflenwad tymhorol. Mae angen agwedd bragmatig, meddwl agored ac arbrofol i wneud y gorau o gyflenwad lleol. Mae tyfu ar sail contract gyda thyfwyr lluosog yn cynnig effeithlonrwydd a chydnerthedd ond nid yw defnyddio dull llym o ymdrin â bwydlenni tymhorol yn ddefnyddiol - rydym yn eithaf da am dyfu tomatos yn yr haf pan nad yw'r ysgolion yn agored.

Rydym yn ceisio nodi pa ffrwythau a llysiau y gellir eu tyfu'n broffidiol yn yr hinsawdd a'r mathau o bridd yng Nghymru, ac os nad yw argaeledd yn cyd-fynd â thymhorau ysgol mae'n rhaid i ni wneud rhywbeth gyda nhw i ymestyn y bywyd hwnnw. Er enghraifft, gwnaed tri math o saws bolognese i wneud y gorau o'r hyn oedd gennym ar gael - saws Bolognese safonol, un gyda 10% o sbigoglys a'r llall gydag 20% o sbigoglys. Yng Nghaerdydd rydym wedi edrych ar sut i ddefnyddio'r blodfresych cyfan, nid dim ond y 40% o'r cnwd, sydd yn yr hyn sy'n blodeuo. Mae mynd i'r afael ag effeithlonrwydd a gwastraff bwyd yn gofyn am greadigrwydd.

KP – Canfu cynllun peilot Llysiau Cymru mewn Ysgolion Cynradd fod tyfwyr bach yn brin o arian ar gyfer offer cyfalaf. Mae garddwriaeth yn gweithredu ar orsymiau tynn gyda gallu cyfyngedig i gynhyrchu arian wrth gefn. Mae'r cynllun peilot wedi cynhyrchu llawer o dystiolaeth i Lywodraeth Cymru ar sut mae grantiau'n gweithio. Mae her wirioneddol gyda grantiau a benthyciadau. Mae cadwyni cyflenwi ysgolion hefyd yn cynnwys llawer o waith papur achredu ar gyfer tyfwyr bach. Mae Synnwyr Bwyd Cymru yn gweithio ar hynny gyda Cyswllt Ffermio. Mae'r partneriaethau bwyd yn adeiladu'r cysylltiadau ar draws y gadwyn gyflenwi, gan ddatblygu cysylltiadau rhwng tyfwyr, cyfanwerthwyr a rheolwyr arlwyo.

HT – Mae grantiau cyfalaf garddwriaeth Llywodraeth Cymru wedi bod yn rhywbeth i'w groesawu, ond roedd swm y manylion yr oedd eu hangen ar ymgeiswyr, a'r amseriadau a'r gofynion cyllido lleiaf yn golygu bod y niferoedd yn llawer is na'r disgwyl. Rydym yn pryderu y gallai Llywodraeth Cymru dybio bod galw isel am y math hwn o gymorth. Rydym yn siarad â Kevin Taylor yn Llywodraeth Cymru am sut gellir mynd i'r afael â'r materion hyn. O ran benthyciadau, mae cyfraddau llog uchel yn her i dyfwyr bach, hyd yn oed gyda'r banciau blaengar fel Banc Datblygu Cymru.

EM – mae buddsoddiad cyfalaf yn dod ag arbedion effeithlonrwydd i’w ganlyn. Mae peiriant cynaeafu newydd wedi galluogi un tyfwr i gynaeafu tair gwaith cymaint o'i sbigoglys a letys deiliog mewn hanner yr amser. Pan fyddwch chi'n brwydro yn erbyn y tywydd gall hyn achub y cynhaeaf. Mae gwerth cadwyn gyflenwi gynhenid, gadarn a chydnerth yn mynd i gynyddu yn y 5 neu 10 mlynedd nesaf - mae prisiau rhatach bwyd wedi ei fewnforio yn amherthnasol os na all gyrraedd yma.

MF – O ran cynllunio bwydlenni, cydymffurfio a sicrhau ansawdd mae’r system prydau ysgol yn eithaf anhyblyg, tra bod cadwyni cyflenwi byd-eang a lleol yn pennu symudiad i ddull mwy ystwyth, lle gallwn fanteisio ar argaeledd tymhorol. Ar hyn o bryd nid yw'r system yn barod ar gyfer hyn. Gall gymryd chwe mis i ddatblygu bwydlenni, ac mae angen gwiriadau lluosog er mwyn amnewid eitemau. Mae'n her bolisi wirioneddol dod o hyd i'r ateb perffaith rhwng system sy'n cadw defnyddwyr a staff yn ddiogel tra'n caniatáu mwy o ystwythder nag sydd gennym ar hyn o bryd.

JR – Mae llawer o deuluoedd yn parhau i ddefnyddio pecynnau bwyd oherwydd bod y plentyn wedi arfer â hyn. Sut ydych chi wedi annog plant i flasu pethau newydd?

MF – Mae’r modd y rheolir yr ystafell fwyta a’r modd y caiff gwastraff platiau ei fonitro yn berthnasol i’r mater hwn. Yn yr un modd, darparu gweithgareddau sy'n ymwneud â bwyd i blant, gan ddefnyddio hyblygrwydd y cwricwlwm newydd i Gymru i alluogi plant i ddod yn fwy cyfarwydd â bwyd drwy roi cyfleoedd iddynt drin ac arogli llysiau. Bu rhywfaint o wrthwynebiad i'r dull hwn gan ei fod yn cael ei weld fel rhywbeth sy'n annog plant i chwarae gyda bwyd neu wastraffu bwyd. Mae awdurdodau lleol Caerdydd a Sir Gaerfyrddin hefyd yn rhoi cynnig ar ymweliadau fferm, er mwyn rhoi modd iddynt weld lle mae llysiau’n tyfu. Mae hyn i gyd yn normaleiddio bwydydd a fyddai fel arall yn anghyfarwydd.

JR – Nododd Alex Cook yn y sgwrs Teams fod safonau bwyd ysgol ar hyn o bryd yn dibynnu ar ddata maethol eithaf hen ffasiwn, a bod gan lysiau a gynhyrchir yn lleol ddwysedd maetholion uwch nag a fewnforir yn fasnachol - rhywbeth nad yw’n cael ei gydnabod yn y system Saffron. Yn amlwg mae angen i Lywodraeth Cymru weithio ar hyn.

AC – Gellid gwella Saffron pe bai'r codau cynnyrch yn cynnwys rhai mesurau gwrthrychol o gynaliadwyedd, fel tarddiad, olrhain, dull cynhyrchu. Byddai awdurdodau lleol yn cael sgôr cynaliadwyedd dirprwyol yn y pen draw.

JR - Mae mesur yr hyn rydym yn ei wneud yn bwysig ar gyfer y canlyniadau rydym eisiau eu gweld, sy'n ymwneud â'r hyn a roddodd Katie Palmer hefyd yn y sgwrs am bobl mewn ardaloedd difreintiedig yn llawer byrrach na phobl mewn ardaloedd mwy cyfoethog.

JR - Diolch i Marianne, ac am ddyfalbarhau drwy Covid. Roedd eich cyflwyniad yn hynod ddiddorol ac mae'n cyflwyno llawer o bethau i ni feddwl amdanynt.

MF – Cynigiwyd gwerthfawrogiad a diolch i gydweithwyr arlwyo sydd wedi bod yn agored ac yn hael gyda’u gwybodaeth gyda hi a Phartneriaeth Bwyd Sir Fynwy a phrosiectau. Y farn i gloi yw mai’r her fwyaf yw cynnal ansawdd y gwasanaeth yn wyneb cyfyngiadau ariannol, heb sôn am ei wella.

## Testun y cyfarfod nesaf

Yn dilyn awgrymiadau gan y rhai a oedd yn y cyfarfod, penderfynodd JR wahodd Gareth Thomas o Gymdeithas Llywodraeth Leol Cymru i glywed rhagor o wybodaeth am Saffron, bara a rhai o'r materion a godwyd yn y cyfarfod, ynghyd â chlywed gan Iechyd Cyhoeddus Cymru wrth i'r corff hwnnw baratoi i adolygu'r rheoliadau bwyd ysgol. Bwriedir cynnal y cyfarfod yng Nghaerdydd, gyda'r dyddiad i'w gadarnhau.

Gweithredu: Y Cadeirydd a'r Ysgrifenyddiaeth i gysylltu â'r prif siaradwyr ar ddyddiad addas a chylchredeg dyddiad y gwahoddiad

## Sylwadau i gloi gan y Cadeirydd:

- Diolchodd i MF a phawb a oedd yn bresennol am eu cyfraniadau at y drafodaeth.