



WELSH VEG IN SCHOOLS

Growing a Healthier Future for Wales

What is it?

An initiative led by Food Sense Wales in collaboration with Castell Howell, Farming Connect Horticulture, growers, farmers and local authorities to get more locally grown, organic vegetables into primary school meals across Wales.



Why do it?



- Improve children's access to healthy, local food
- Support Welsh farmers and growers
- Build strong local food systems
- Tackle climate change
- Increase biodiversity

Who benefits?



- Primary aged children in a selection of schools across Wales during the summer Food and Fun sessions and the autumn term
- Schools receive fresh veg like carrots, broccoli, tomatoes, cucumbers and much more



Impact so far

Started in 2022:

- 1 grower
- 1 tonne of courgettes
- 1 local authority area



- 3 tonnes CO₂e saved
- 35% increase in biodiversity
- 1.2 full-time jobs created



In 2024:

- 14 tonnes delivered to 200+ schools
- 200,000 portions served

In 2025:

- 15 growers involved
- 60 tonnes of veg = 1 million portions
- 12 local authorities participating



Why it matters

- In 2022, only 6% of veg bought for the public sector in Wales was being sourced from Wales
- This initiative helps:
 - ◊ Provide local, organic veg for nutritious school meals
 - ◊ Support local farmers and growers
 - ◊ Cut carbon emissions
 - ◊ Support wildlife and biodiversity
 - ◊ Reduce reliance on imports



Vision for 2030

- 25% of all primary school veg to be local and organic.

What's needed

- Support and training for farmers and growers
- Investment in equipment and infrastructure
- Connect children to where their food comes from
- 3p per meal per day for 2 portions of seasonal, local organic veg

Voices from the field



We're delighted to be involved in this amazing project. It's a fantastic opportunity to supply fresh, local food to local schools. At Gardd Enfyf, we're also working directly with schools to show children where their vegetables are grown and help them connect with the food on their plates.

Ruth Davies, Grower

I'm really excited to be part of the Welsh veg into schools project, it means that great food is getting to those who need it most, our future generations. I hope we can inspire them to not only be passionate about eating healthy, environmentally conscious food, but to also be the future farmers and growers who will feed us all in return.

Katherine Langton, Langtons Farm



Get Involved

Learn more: foodsensewales.org.uk
Contact: foodsensewales@wales.nhs.uk



Ariennir gan
Lywodraeth Cymru
Funded by
Welsh Government



monmouthshire
sir fynwy

LLYSIAU O GYMURU AR GYFER YSGOLION

Tyfu Dyfodol Iachach i Gymru



Beth yw hyn?

Menter wedi'i harwain gan Synnwyr Bwyd Cymru mewn cydweithrediad â Castell Howell, Garddwriaeth Cyswllt Ffermio, tyfwyr, ffermwyr ac awdurdodau lleol i geisio sicrhau bod mwy o lysiau organig wedi'u tyfu'n lleol yn cael eu cynnwys mewn prydau ysgolion cynradd ledled Cymru.



Pam gwneud hyn?



- Gwellu mynediad plant at fwyd iach, lleol
- Cefnogi ffermwyr a thyfwyr Cymreig
- Adeiladu systemau bwyd lleol cryf
- Mynd i'r afael â newid yn yr hinsawdd
- Cynyddu bioamrywiaeth

Pwy sy'n elwa?



- Plant ysgol gynradd mewn amrywiaeth o ysgolion ar draws Cymru yn ystod sesiynau Bwyd a Hwyl yr haf ac yn ystod tymor yr hydref
- Ysgolion, sy'n cael llysiau ffres fel moron, brocoli, tomatos, ciwcymbrau a llawer mwy



Yr effaith hyd yma

Dechreuodd yn 2022:

- 1 tyfwr
- 1 tonnelli o courgettes
- 1 ardal awdurdod lleol



- arbedwyd 3 tonnelli o CO₂e
- cynnydd o 35% mewn bioamrywiaeth
- creu 1.2 o swyddi amser llawn

Yn 2024:

- dosbarthwyd 14 tonnelli i 200+ o ysgolion
- cafodd 200,000 o ddognau eu gweini

Yn 2025:

- 15 o dyfwyr yn cymryd rhan yn y cynllun
- 60 tonnelli o lysiau = 1 miliwn o ddognau
- 12 awdurdod lleol yn cymryd rhan



Pam mae'n bwysig

- Yn 2022 dim ond 6% o'r llysiau a brynwyd ar gyfer y sector cyhoeddus yng Nghymru a oedd yn dod o Gymru
- Mae'r prosiect yn helpu i:
 - ◊ Ddarparu llysiau lleol, organig ar gyfer prydau ysgol maethlon
 - ◊ Cefnogi ffermwyr a thyfwyr lleol
 - ◊ Lleihau allyriadau carbon
 - ◊ Cefnogi bywyd gwyllt a bioamrywiaeth
 - ◊ Lleihau'r ddibyniaeth ar fewnforio



Gweledigaeth ar gyfer 2030

- 25% o'r llysiau ym mhob ysgol gynradd yn rhai lleol ac organig.

Beth sydd ei angen

- Cefnogaeth a hyfforddiant ar gyfer ffermwyr a thyfwyr
- Buddsoddi mewn offer a seilwaith
- Cysylltu plant â lle mae eu bwyd yn dod
- 3c y pryd y dydd ar gyfer 2 ddogn o lysiau tymhorol, lleol ac organig

Lleisiau o'r maes



Rydym wrth ein bodd i fod yn rhan o'r prosiect anhygoel hwn. Mae'n gyfle gwych i ddarparu bwyd lleol, ffres i ysgolion lleol. Yng Ngardd Enfys, rydym hefyd yn gweithio'n uniongyrchol gydag ysgolion i ddangos i'r plant ble mae eu llysiau'n cael eu tyfu ac yn eu helpu i wneud cysylltiad â'r bwyd ar eu platiau.

Ruth Davies, Tyfwr

Rwy'n teimlo'n gyffrous iawn i fod yn rhan o'r prosiect llysiau o Gymru ar gyfer Ysgolion. Mae'n golygu bod bwyd da yn cyrraedd y bobl sydd ei angen fwyaf, sef cenedlaethau'r dyfodol. Rwy'n gobeithio y gallwn eu hysbrydoli nid yn unig i feithrin angerdd tuag at fwyta bwyd iach sy'n ystyriol o'r amgylchedd, ond hefyd i fod yn ffermwyr a thyfwyr y dyfodol a fydd yn ein bwydo ni oll yn eu tro.

Katherine Langton, Fferm Langtons



Cymryd rhan

Dysgwch fwy: synnwyrbwydcymru.org.uk
Cysylltwch â foodsensewales@wales.nhs.uk

