

生後100日おめでとうございます



お食い初めの料理

お頭付き鯛姿焼、赤飯、吸物、煮物、香の物の5品をご用意しています。

お食い初めの食器

男の子は内外ともに朱色の漆器、女の子は外側が黒色、内側が朱色の漆器です。

お食い初めの祝い箸

柳の木で作られた両端が細くなっている「両口箸」を使います。縁起が良いとされています。

歯固めの石について

赤ちゃんに丈夫な歯が生えることを願う、「歯固めの儀式」で使用します。
お宮参りの際に神社からもらった方は、真ん中の器にのせてください。
お持ちになられていない場合は、歯固め石に見立てた金平糖をご使用ください。

食べさせ役について

長寿にあやかるという伝統から、親族の中で赤ちゃんと同性の最年長者の方(男の子ならお祖父ちゃんまたはお父さん、女の子ならお祖母ちゃん又はお母さん)が赤ちゃんに食べさせるまねをするのが一般的です。

せっかくなので、正式なやり方にこだわらずに、みんなで交代で食べさせてあげても良いです。
赤ちゃんが落ち着いていればベビーラックに座らせたままで、落ち着かない場合はお母さんの膝の上など、一番機嫌のよい状態にしてあげましょう。

お食い初めのやり方

実際には赤ちゃんはまだ食べることができませんので、口もとに運んで食べさせる真似をしましょう。

お食い初めの順番



最後に、歯固めの儀式を行います。

歯固めの儀式のやり方

まず、歯固めの石にお箸をかるくあてます。

「石のように丈夫な歯が生えますように」という願いを込めながら、お箸を赤ちゃんの歯茎にやさしくちょんちょんとあててあげましょう。

これでお食い初めの儀式は終わりです。

お食い初めのお料理は大人の方たちでお召し上がりください。

鯛はお持ち帰りもできます。

儀式を終えたあとの歯固めの石は、神社の境内へ感謝の気持ちをこめてお返ししましょう。