

スポーツニュース

No.66
H25年4月号

田中優季プロ ユニバーシアード日本代表決定!!

スポーツTA
0562
(35)0158

お知らせ ☆6周年記念イベント&入会キャンペーン☆

◆全日本チャンピオン・近藤大生プロ、国体愛知県代表・船津大輔選手来校!!◆
4月29日(月・祝日) ①ジュニアレッスン: 9:00~10:00 ②一般レッスン: 10:30~11:50
③エキシビジョンマッチ: 12:00~13:00 ④バーベキュー: 13:00~17:00

◆2013年春の入会キャンペーン◆ 3月20日~5月31日まで
【入会者特典】①入会金無料 ②テニスシューズプレゼント!!
【紹介者特典】①スポーツTシャツ ②3,000円分の金券プレゼント!!

	月	火	水	木	金	土	日
1	9:20 ~ 10:40	MA	中級	初級上級	中級	1 一般: 9:00~10:20 JS1: 9:00~10:00	初級中級 JS1 中級
2	10:50 ~ 12:10	大会・練習会	初級中級	初級	初心初級	2 10:30 ~ 11:50	初級中級 初級
3	12:40 ~ 14:00	初級	初級	初級中級	初級	4 JS2: 13:00~14:00 C・フレ: 13:00~15:00	C・フレ C・フレ
4	14:10 ~ 15:30	初級	中級	加圧	中級	5 15:00 ~ 17:00	A・B A・B
5	16:00 ~ 16:50	K	K	K	K	6 17:00 ~ 18:20	上級練習会 PL 加圧
6	J1-J2: 17:00~18:00 J3-J4: 17:00~18:30	J1 J2 フレ J3	J1 J2 フレ J3	J1 J2 フレ J3	J1 J2 フレ J3	7	※成岩スポーツクラブのレッスンもご利用ください。
7	18:00 ~ 20:00	A・B・C	A・B・C	A・B・C	S	A・B・C	
8	20:00 ~ 21:20	STZ ST1	PL・加圧	初級中級	初級中級	STZ ST1	

レッスン情報

◎休校日 休退会・変更届締切日◎
【4月】
・休校日: 29・30日(月・火)
・締切日: 10日(水)
【5月】
・休校日: 1~5日(水~日)
・締切日: 10日(金)
【6月】
・休校日: なし
・締切日: 10日(月)

☆レッスン休講・代行のお知らせ☆

【4月13日(土)】
・JS1: 奥高孝⇒田中
・終日: 安達⇒奥高
【4月14日(日)】
・終日: 安達⇒奥高

ショップ情報

◇スプリングセール◇

中日杯の申込が始まりましたね。
この機会にペアでウェアそろえませんか?
☆通常20%オフ→30%オフ☆
☆通常10%オフ→20%オフ☆
☆特価商品も準備中!!☆
期間: 4月8日(月)~22日(月)まで

■バボラガット値上げのお知らせ■

バボラのロゴが新デザインになりました!!
それに伴い多くのガットが単張りで105円、
ロールで1050円4月から値上がりいたします。
それに伴いスポーツでも値上げ致します。
ご了承ください。

大会結果 (2・3月)

【東海市クラブ対抗戦】※敬称略
・ベスト4: 佐藤浩・山口・佐藤真・齋藤藤木・日比野・住吉・加藤・松寺
【スポーツオープン・ファイナル】
・優勝: 平林幸治さん 準優勝: 佐藤浩崇さん
【スポーツ月例レディース・皆勤賞】
・住吉篤江さん 加藤光代さん 中原圭子さん
・服部幸子さん 佐藤祥子さん 竹内京子さん
【スポーツレディース練習会・皆勤賞】
・宮下佳奈子さん
【豊田市ジュニアオープンテニス選手権】
・高校生の部ベスト4: 佐藤瑞
【支部長杯準優勝】※敬称略
・藤木 日比野 住吉 加藤 中村珠

大会情報 (3・4月)

【3月】
・25日(月) ~ 県小学生大会
・25日(月) スポーツジュニア練習会
・27日(水) ~ 東海毎日・東海大会
・29日(金) 東海市ジュニアテニス大会
・31日(日) スポーツチーム対抗戦
・31日(日) ~ 県中学生大会
【4月】
・15日(月) スポーツレディース練習会
・21日(日) スポーツオープン・シングルス
・22日(月) スポーツ月例レディース

☆田中優季プロに続け!! ☆ ◆奥高◆
田中優季プロが7月にロシアのカザンで行われるユニバーシアードの日本代表選手に選ばれました。日の丸を背負っての戦い、活躍を期待しています!! またこの季節は別れと出会いの季節。良い別れ、出会いを大切に新しい生活を迎えましょう。

4月です。菜の花、桜、つくし!!
花が咲いてうきうきわくわく。
新生活のスタートをする方も多いのでは?
花粉症対策はばっちりしていますか?
早めの対策、計画で春の大会に望みましょう!
◆上條◆

新年度がスタートします!!
中学、高校に上がるジュニアたちは環境が変わって慣れるのが大変かと思ます。新体制に早く順応し、自分のペースを築きましょう。そして春休みを有意義に過ごしましょう!!
◆安達◆

☆春キャベツの黒ごま和え☆
キャベツは食べやすい大きさにちぎり皿にのせ、ふんわりラップをかけてレンジで2分加熱する。黒すりごま(大)、しょうゆ(小2)、マヨネーズ(大2)を合わせ、キャベツを和えてどうぞ。
◆伴◆