

スポーツニュース

No.88
H27年2月号

全豪オープン優勝者は誰だ!?

スポーツTA
0562
(35)0158

◇◆◇全豪オープン優勝者予想イベント◇◆◇

- ・期間：1月19日(月)～1月26日(月) 17:00
- ・申込：受付の用紙に予想した男女の優勝者の名前を記入して下さい

☆☆☆フレッシュ大会のご案内☆☆☆

- ・予選：3月2日(月) ・本戦：3月3日(火) ・予備日：3月9・10日(月・火)
- ・会場：加木屋運動公園 ・種目：女子ダブルス ・クラス：初心、初級

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

レッスン情報

◎休校日 休退会・変更届締切日◎

- 【2月】・なし
- 【3月】・29~31日(日~火)
- 【4月】・29、30日(水、木)

☆レッスン休講・代行のお知らせ☆

- ・2月9日(月) 終日：上條⇒安達
 - ・2月12日(木) J2・J3・フレ S、⑧初級：奥高⇒安達
 - ・2月14日(土) 終日：安達⇒奥高
- ※ご迷惑をお掛けしますが 宜しくお願い致します。

ショップ情報

◇ガット張りキャンペーン◇

寒くなると体が強張って動かない。
寒くなるとガットも一緒です。
テンションを見直して冬も、
気持ちよく、快適にプレーしましょう。
張替えにつきはずれなくし引き一回!
1万円の商品券は3月4日抽選予定!
期間：2月1日～28日まで

■あったか商品ヤケーヌ■

一年で一番寒い、そして、紫外線が強い季節です。
両方に打ち勝てるアイテム! そうです! ヤケーヌ!
首、足首、手首を暖め、体調管理をしましょう。
徐々に愛用者も増えてきましたので売り切れ注意!!
チェックなレッド、グリーン、ブラック各¥2376

大会結果 (12・1月)

- 【知多地区高校生テニス大会】
- ・女子優勝：佐藤瑞・男子準優勝：平林和樹
- 【東海ジュニアトーナメント】
- ・シングルス準優勝：池田朋弥 3位：小林純也
- ・ダブルス準優勝：小林純也・池田朋弥
- 【愛知ジュニアウィンター】
- ・16歳以下女子準優勝：福島見優
- ・16歳以下女子ベスト4：木津谷咲
- ・10歳以下3位：伊藤彰浩
- 【名古屋グリーン月例】・小学生4位：加藤翼
- ☆☆☆☆ 田中優季プロ情報 ☆☆☆☆
- ・ITF\$10,000エジプト S:ベスト8 D:準優勝!
- ・1月後半はエジプトに、2月は全日本室内に出場予定です

大会情報 (1・2月)

- 【1月】
- ・26日(月)：スポーツ月例レディース
- 【2月】
- ・2日(月)：スポーツレディース練習会
- ・7日(土)～：東海毎日県大会
- ・16日(月)：スポーツ月例レディース
- ・22日(日)～：全日本室内テニス
- ・23日(月)：スポーツレディース練習会
- 【3月】
- ・2日(月)～：フレッシュ大会

2月に入りました。一年で一番寒い時期になりますので、
身体を暖かく保ち、けがや病気を予防しましょう。
この時期は種に芽が出るようしっかり水をあげる時期です。
春は必ず来ます。大きな花を咲かせる準備をしましょう!!

◆奥高◆

2月です。一年で一番寒いといわれる時期です。
今年一年を左右する大会もはじまります!
試合前にはしっかりウォーミングアップをして、
最初から動ける準備をしましょう。
いい結果目指して頑張れ! チームスポーツ!!

◆上條◆

2月に入りジュニアたちは重要な大会が始まります。
全国への県予選、東海毎日です!!
体調管理はできてますか?
冬の間に練習したことを出し切り、
2015年スタートダッシュをしましょう!!

◆安達◆

STAFFより

☆ストロベリー・レアチーズケーキ☆
室温に戻したクリームチーズ(200g)に
砂糖(50g)、牛乳(50g)、苺(つぶして
砂糖大1、レモン汁を混ぜておく)、
ふやかしたゼラチン(5g)を加える。
そこへ泡立てた生クリーム(150g)を混ぜて
型に流し、冷やしてどうぞ。

◆伴◆