

スポーツライフコミュニケイト

No. 42

発行所 スポーツプラザ報徳静岡支店

発行日 平成26年9月8日

びーとぼん

9月号

入会案内・レッスン内容・イベント情報などなど…
色んな情報満載！今すぐチェック！！

↓ ↓ ↓ ↓ ↓
<http://www.sp-houtoku.com/sant/>

- ◆ 8月進級者 ◆
- ◆ 初！25m完泳者 ◆
- ◆ 会費引き落としのご案内 ◆
- ◆ 9月、10月の予定 ◆
- ◆ 諸手続きのご案内 ◆
- ◆ 美容と健康のコラム ◆

◆ 来月号発行予定日： 平成26年10月13日（月） ◆

☆ 8月の進級者 ☆

進級おめでとう！！

☆ 10級から9級へ合格☆

- ・小齋 柚希さん
- ・吉田 迅くん

☆ 9級から8級へ合格☆

- ・寺田 琉成くん
- ・宮崎 悠仁くん
- ・中島 光くん
- ・田原 大聖くん
- ・常喜 琥太郎くん
- ・宮元 碧士くん
- ・瀧上 淳くん

☆ 8級から7級へ合格☆

- ・門脇 光平くん
- ・菅居 昂心くん
- ・原田 歩乃花さん
- ・三浦 友暉くん
- ・大谷 奈央さん
- ・松坂 祥汰くん
- ・上林 隼くん
- ・井関 有南さん
- ・藤本 そよさん

☆ 7級から6級へ合格☆

- ・伊田 結仁くん
- ・野方 愛莉さん
- ・池宮 伸晃くん
- ・堀江 瑠奈さん
- ・水野 敬太くん
- ・岡島 昊大くん
- ・丸川 楓さん
- ・川崎 丞太郎くん
- ・中村 海晴くん
- ・奥村 莉子さん

☆ 6級から5級へ合格☆

- ・三和 倅翔くん
- ・藤田 煌季くん
- ・土屋 樺乃さん
- ・松浦 孔大くん

☆ 5級から4級へ合格☆

- ・三和 遥奈さん
- ・廣岡 由菜さん
- ・中川 莉沙さん
- ・西池 香奈子さん
- ・谷田 幸平くん
- ・山田 陸星くん
- ・芝原 直哉くん
- ・棚橋 美葵さん

☆ 4級から3級へ合格☆

- ・土屋 梨帆さん
- ・山口 和花さん
- ・伊藤 奎太くん
- ・大石 晴翔くん

☆ 3級から2級へ合格☆

- ・池田 拓正くん
- ・岡野 匠くん

これからはタイムを目標にがんばろう！！

☆ 2級から1級へ合格☆

- ・清水 満喜くん
- ・吉田 陸人くん
- ・畑澤 一稀くん

☆ 1級からS1へ合格☆

- ・大野 耀太郎くん
- ・児玉 壮志くん
- ・大橋 周泰くん

☆ S1級からS2級へ合格☆

- ・高野 仁哉くん

☆ S2級からS3級へ合格☆

- ・片山 萌生さん
- ・二宮 結衣さん

初！25m完泳

- ・東野 まひるさん
- ・仁木 虎太郎くん
- ・山尾 優太くん
- ・宮下 賢悟くん
- ・井関 悠人くん

◇ 6級（黄色帽子）では、合格・不合格に関わらず、25mを完泳出来たお子様に完泳証明証をお渡ししています。まだ、もらってないお子様がいましたらコーチまでお知らせ下さい。

☆ 会費等引落日のご案内 ☆

当校をご愛顧、ご利用頂きまして誠にありがとうございます。

下記に平成26年1月～平成26年12月までの引落日程のご案内致しますのでご参考として頂きます様をお願い申し上げます。(27日振替用)

月会費等該当月	引落日	月会費等該当月	引落日
2014年1月分	12月27日	2014年7月分	6月27日
2014年2月分	1月27日	2014年8月分	7月28日
2014年3月分	2月27日	2014年9月分	8月27日
2014年4月分	3月27日	2014年10月分	9月29日
2014年5月分	4月28日	2014年11月分	10月27日
2014年6月分	5月27日	2014年12月分	11月27日

※消費税増税に伴い、4月分より引き落とし金額が変更となりました。

平成26年9月、10月の予定

9月22日(月)～27日(土)

泳力認定日

9月29日(月)、30日(火)

レッスン休止日

10月1日(水)～5日(日)

休館日(全ての手続きが出来ません)

10月25日(土)～31日(金)

泳力認定日

各種届出のご案内

★ コース変更届の提出 ★

練習時間、曜日等の変更は早めにお願致します。

クラスによってはお待ち頂く場合もございます。

★ 退会届の提出 ★

退会届は当月の10日までに体育館受付にて手続きをお願い致します。

※電話等では受け付けられません。

★ 教室振替について ★

通常レッスンをお休みした場合・・・

当月・翌月の泳力認定日を除く通常レッスンへ振替ができます。

泳力認定日をお休みした場合・・・

当月・翌月に振替ができます。(泳力認定日でも可能)

振替日が決定したら・・・

前日の営業終了時間までに電話でお申し込み下さい。



こども水泳教室在籍状況

クラス変更、振替教室をする際は、出来る限り空いているクラスへの変更をお願い致します。

在籍が多いクラスへの振替等を制限させて頂く場合もございますので、ご了承ください。

	14:30~	15:30~	16:30~	17:45~
月	—	普通	普通	少ない
火	—	普通	普通	少ない
水	少ない	普通	多い	少ない
金	—	多い	多い	普通
		11:15~	10:00~	15:15~
土	—	普通	とても多い	少ない



アシスタントコーチ募集中！！

スイミングを通じて、子どもの成長を近くで感じて見ませんか？

研修を行いますので、経験のない方でも大丈夫です。子どもが好きな方、スポーツが好きな方、大歓迎！！ 興味をお持ちでしたら、『中村』までご連絡下さい。

～・～美容と健康のコラム～・～

イタリアンそうめん

材料 4人分

そうめん 2束 (できれば半田そうめんの太さが良い)

トマト 2個

しそ 4枚

ねぎ 2本

すりおろしにんにく 小さじ1

めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ4

オリーブオイル 大さじ2 塩昆布 大さじ2

こしょう 少々

- ① そうめんを茹でる(パッケージ表示時間通りに茹でる)。
- ② トマトは一口大に、しそは千切りに、ねぎは小口切りにする。
- ③ すべての材料をボウルに入れて、混ぜ合わせる。
- ④ ③にゆでたそうめんを加え混ぜ合わせ、お皿に盛ってできあがり。

揚げナスのサラダ

材料 4人分

ナス 5本

たれ(ニンニク 1片

ネギ

3～5 cm

醤油 大さじ1と1/2

酢

大さじ1

- ① ナスのヘタを取り、縦半分に切る。
- ② ナスを180度の油でサッと揚げる。
- ③ 熱いうちにナスを手で割く。
- ④ たれの材料をすべて混ぜ、③にかける。

Point

ナスを揚げるときは、皮を下にして鍋へ入れると色が鮮やかに仕上がる
ナスを箸で持ったとき、少し皮がくぼむくらいが揚げ上がりの目安